

TEST: 2804A#02#Y15#01

Test	2804A#02#Y15#01
Fənn	2804 - Malların eyniləşdirilməsi və saxtalaşdırılması
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☐

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите функции идентификации. (Çəki: 1)

- ☐ управляющие, контроль, анализ
- ☒ информационные, утверждение, управляющие, направляющие
- ☐ утверждение, рецензирующие, управляющие
- ☐ контроль, рецензирующие, утверждение, направляющие
- ☐ управляющие, контроль, определяющие, информационные

Sual: Что означает слово «идентификация»? (Çəki: 1)

- ☐ замена
- ☒ отождествление
- ☐ похожесть
- ☐ повторение

☐ фальсификация

Sual: В какой строке указаны функции идентификации? (Çəki: 1)

- ☐ контроль, рецензирующие, направляющие
 - ☐ управляющие, контроль, анализ
 - ☐ управляющие, контроль, определяющие, информационные
 - ☒ информационные, утверждение, управляющие, направляющие
 - ☐ утверждение, определяющие, контроль
-

Bölmə: 0102

Ad	0102
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Сколько задач решается при идентификационной экспертизе товаров? (Çəki: 1)

- ☐ 6
 - ☐ 4
 - ☐ 7
 - ☐ 3
 - ☒ 5
-

Sual: Укажите субъекты идентификации? (Çəki: 1)

- ☐ государственные предприятия, обслуживания
 - ☒ торговые предприятия, производители
 - ☐ производители, государственные предприятия
 - ☐ торговые предприятия, обслуживания
 - ☐ рабочая сила, сведения
-

Sual: Что такое информационная фальсификация? (Çəki: 1)

- ☐ обман потребителя за счёт отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ подмена ценного товара на менее ценное
 - ☒ подделка сертификата качества
 - ☐ подмена части мяса водой, кровью
-

Sual: Укажите основной показатель определяемый при идентификационной экспертизе. (Çəki: 1)

- ☒ сорт
- ☐ влажность
- ☐ цвет
- ☐ посторонние примеси
- ☐ консистенция

Bölmə: 0103

Ad	0103
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду правильно указаны объекты идентификации? (Çəki: 1)

- ☒ сведения, обслуживания, ценные бумаги, рабочая сила, коммерческая деятельность
- ☐ рабочая сила, торговые предприятия, производители, покупатели, ценные бумаги, сведения
- ☐ коммерческая деятельность, промышленные предприятия, производители, покупатели, обслуживания, государственные предприятия
- ☐ ценные бумаги, торговые предприятия, государственные предприятия, обслуживания, рабочая сила, сведения
- ☐ обслуживания, государственные предприятия, покупатели, продавцы, производители

Sual: Укажите объекты идентификации. (Çəki: 1)

- ☐ сведения, торговые предприятия, покупатели
- ☐ производители, покупатели, обслуживания
- ☒ сведения, обслуживания, ценные бумаги
- ☐ государственные предприятия, покупатели, коммерческая деятельность
- ☐ сведения, ценные бумаги, рабочая сила

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду правильно указаны виды идентификации? (Çəki: 1)

- ☐ специальная, общая, управляющая, потребительская, качественная
- ☐ потребительская, направляющая, контроль, специальная, ассортиментная, сортовая
- ☒ ассортиментная, потребительская, товарно-партионная, качественная, сортовая, специальная
- ☐ товарно-партионная, утверждение, определяющая, качественная, сортовая, специальная
- ☐ сортовая, контроль, информационная, специальная, ассортиментная, качественная

Sual: Какие свойства и показатели продовольственных товаров определяются физико-

химическим способом? (Җәкі: 1)

- ☐ физико-химические, безопасность, свойства плавления
 - ☒ физико-химические, физические, химические
 - ☐ биохимические, микробиологические, физические
 - ☐ микробиологические, безопасность, биохимические
 - ☐ безопасность, химические, биологические
-

Sual: Чем связано быстрота определения показателей качества товара органолептическим способом? (Җәкі: 1)

- ☐ оценка качества товара проводится быстро и легко
 - ☐ оценка качества товара проводится легко и выгодно
 - ☐ качество товара лучше чувствуется органами осязания
 - ☐ используется специальные аппаратуры и оборудования
 - ☒ не требует аппаратуры, оборудования, реактивов
-

Sual: Какие показатели относятся к внешнему виду продукции? (Җәкі: 1)

- ☐ цвет, плотность, температура плавления
 - ☐ состояние поверхности, консистенция, температура застывания
 - ☐ вкус, запах, энергетическая ценность
 - ☒ форма, цвет, состояние поверхности
 - ☐ вкус, запах, пищевая ценность
-

Sual: В каком ряду правильно указаны названия способов идентификации? (Җәкі: 1)

- ☐ химические, лабораторные, безопасность
 - ☐ безопасность, микробиологические, гистологические
 - ☐ физико-химические, безопасность, биохимические
 - ☐ органолептические, биохимические, гистологические
 - ☒ микробиологические, органолептические, физико-химические
-

Sual: Укажите источники идентификации? (Җәкі: 1)

- ☐ прилагаемые документы, фактуры, сертификаты, маркировка
 - ☐ регламентируемые показатели качества, качественное удостоверение, ценные бумаги, фактуры
 - ☒ нормативные документы, регламентируемые показатели качества, прилагаемые документы, маркировка
 - ☐ маркировка, ценные бумаги, нормативные документы, качественное удостоверение
 - ☐ ценные бумаги, маркировка, прилагаемые документы, фактуры
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество способов идентификации? (Җәкі: 1)

- ☐ 5
 - ☐ 4
 - ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 6
-

Sual: Укажите правильное количество методов идентификации? (Җәкі: 1)

- ☐ 6
- ☐ 4

- ☐ 2
☒ 3
☐ 5
-

Sual: Укажите количество методов используемых при идентификационной экспертизе? (Çəki: 1)

- ☐ 6
☐ 5
☐ 2
☒ 3
☐ 4
-

Sual: На сколько подгрупп делится органолептический метод в зависимости от использования органов обоняния? (Çəki: 1)

- ☒ 5
☐ 4
☐ 6
☐ 3
☐ 2
-

Sual: Сколько способов идентификации существует? (Çəki: 1)

- ☐ 4
☐ 7
☒ 3
☐ 1
☐ 2
-

Sual: Укажите способы идентификации. (Çəki: 1)

- ☒ микробиологические, физико-химические, органолептические
☐ лабораторные, биохимические, физико-химические
☐ микробиологические, безопасность, биохимические
☐ органолептические, лабораторные, безопасность
☐ химические, физические, безопасность
-

Sual: Укажите показатели внешнего вида товара. (Çəki: 1)

- ☐ плотность, температура застывания, физиологическая ценность
☒ состояние поверхности, консистенция, цвет, форма
☐ энергетическая ценность, влага, температура плавления
☐ запах, вкус, плотность, пищевая ценность
☐ температура плавления, форма, калорийность, зольность
-

Bölmə: 0202

Ad	0202
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒

Sual: В каком ряду правильно указаны методы, используемые при идентификационной экспертизе? (Ҷаби: 1)

- ☐ тестовый, товароведно-технологический, биохимический
 - ☐ органолептический, физико-химический, физический
 - ☐ тестовый, измерительный, микробиологический
 - ☒ органолептический, измерительный, тестовый
 - ☐ тестовый, физический, биохимический
-

Sual: Укажите преимущество измерительного метода. (Ҷаби: 1)

- ☐ дешевый, прост, не требует большой затраты времени, результаты повторяются и сравниваются
 - ☐ дешевый, прост, выгоден, результаты повторно проверяются
 - ☒ объективен, результаты повторяются и сравниваются
 - ☐ выгоден, не требует большой затраты времени, прост, результаты не сравниваются
 - ☐ выгоден, прост, не требует большой затраты времени, результаты не повторяются
-

Sual: Укажите преимущество тестового метода. (Ҷаби: 1)

- ☐ не требует большой затраты времени, прост, результаты сравниваются и повторяются
 - ☒ объективен, результаты повторяются и сравниваются
 - ☐ выгоден, прост, объективен, не требует большой затраты времени, результаты повторяются
 - ☐ не требует большой затраты времени, выгоден, результаты повторяются и сравниваются
 - ☐ прост, выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются
-

Sual: Укажите преимущество органолептического метода. (Ҷаби: 1)

- ☐ объективен, прост, результаты повторяются
 - ☒ прост, выгоден, не требует большой затраты времени и денег
 - ☐ выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются
 - ☐ не требует большой затраты времени, объективен, результаты повторяются и сравниваются
 - ☐ результаты повторяются, выгоден, прост, требует большой затраты времени
-

Sual: В каком ряду правильно указаны методы идентификации? (Ҷаби: 1)

- ☐ измерительные, физические, микробиологические
 - ☐ тестовые, микробиологические, химические
 - ☒ измерительные, органолептические, тестовые
 - ☐ измерительные, химические, биохимические
 - ☐ химические, тестовые, микробиологические
-

Sual: Укажите основную цель проведения потребительской идентификации. (Ҷаби: 1)

- ☐ определение способности длительного хранения продовольственных товаров
- ☐ определение идентификационных показателей продовольственных товаров
- ☐ определение технологических показателей продовольственных товаров

- ☒ установление возможности использования продукта для питания человека
 - ☐ определение непригодности продовольственных товаров для употребления
-

Sual: Сколько приёмов используют, чтобы нивелировать субъективность получаемых результатов при органолептическом способе идентификации? (Ќәкі: 1)

- ☒ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 2
 - ☐ 6
 - ☐ 3
-

Sual: Какие органолептические показатели имеет товар? (Ќәкі: 1)

- ☐ форма и цвет
 - ☐ вкус и запах
 - ☒ общие и специальные
 - ☐ общие и внешние
 - ☐ специальные и внутренние
-

Sual: Укажите источники идентификации. (Ќәкі: 1)

- ☐ прилагаемые документы, фактуры, сертификаты, маркировка
 - ☐ регламентируемые показатели качества, качественное удостоверение, ценные бумаги, фактуры
 - ☒ нормативные документы, регламентируемые показатели качества, прилагаемые документы, маркировка
 - ☐ маркировка, ценные бумаги, нормативные документы, качественное удостоверение
 - ☐ ценные бумаги, маркировка, прилагаемые документы, фактуры
-

Sual: В каком ряду правильно указаны органолептические показатели товара? (Ќәкі: 1)

- ☐ специальные и внутренние
 - ☒ специальные и общие
 - ☐ цвет и запах
 - ☐ вкус и запах
 - ☐ специальные и внутренние
-

Sual: Укажите методы идентификации. (Ќәкі: 1)

- ☐ тестовые, химические, физические
 - ☐ химические, физические, измерительные
 - ☐ физико-химические, тестовые, микробиологические
 - ☐ биохимические, химические, физические
 - ☒ тестовые, органолептические, измерительные
-

Sual: Чем отличается органолептический метод от лабораторного? (Ќәкі: 1)

- ☐ результаты повторяются, прост, объективен
 - ☐ выгоден, прост, требует большой затраты денег
 - ☐ не требует большой затраты времени, результаты повторяются, выгоден
 - ☒ выгоден, прост, не требует большой затраты денег
 - ☐ объективен, результаты сравниваются, требует большой затраты времени
-

Sual: В каком ряду правильно указано преимущество измерительного метода? (Çəki: 1)

- ☒ результаты повторяются и сравниваются, объективен
- ☐ выгоден, дешевый, прост
- ☐ не требует большой затраты времени, прост
- ☐ результаты не повторяются, прост
- ☐ не требует большой затраты денег, выгоден, объективен

Bölmə: 0203

Ad	0203
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите цель сортовой идентификации ? (Çəki: 1)

- ☐ определение пищевой ценности того или иного сорта товара после качественной фальсификации
- ☐ определение энергетической способности того или иного сорта товара после потребительской идентификации
- ☐ определение количественных и качественных показателей того или иного сорта товара после специальной идентификации
- ☐ определение энергетической и пищевой ценностей того или иного сорта товара после товарно-партионной идентификации
- ☒ установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара после проведения ассортиментной идентификации

Sual: Укажите цель специальной идентификации? (Çəki: 1)

- ☐ определение качественных показателей данного товара до продажи, не имеющих отношение к перечню запрещенных к реализации
- ☒ установление отношения данного товара к перечню запрещенных к реализации
- ☐ определение качественных показателей данного товара до продажи после потребительской идентификации
- ☐ определение качественных показателей данного товара до продажи после ассортиментной идентификации
- ☐ выявление качественных показателей данного товара до продажи после качественной идентификации

Sual: В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов? (Çəki: 1)

- ☐ тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
- ☐ химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые
- ☐ товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические
- ☐ микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные
- ☒ физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические,

Sual: В каком ряду указано правильное количество методов подгрупп в зависимости от используемых средств измерения? (Ќәкі: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☒ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: С какой целью используют товароведно-технологический метод? (Ќәкі: 1)

- ☐ контроль качества оборудования, используемых в технологических процессах
 - ☒ определение степени пригодности сырья, используемого в технологических процессах
 - ☐ определение микробиологических показателей сырья, используемых в технологических процессах
 - ☐ определение физико-химических показателей сырья, используемых в технологических процессах
 - ☐ определение органолептических показателей и показателей безопасности сырья, используемых в технологических процессах
-

Sual: С какой целью используют тестовый метод? (Ќәкі: 1)

- ☐ определение чувствительности и степени пригодности товаров к химическим и окислительным реакциям
 - ☐ определение чувствительности и энергетической ценности товаров к тепловым и физико-химическим реакциям
 - ☒ определение чувствительности и степени безопасности товаров к химическим и биохимическим реакциям
 - ☐ определение чувствительности и степени пригодности товаров к физико-химическим и окислительным реакциям
 - ☐ определение чувствительности и степени питательности товаров к биохимическим и термохимическим реакциям
-

Sual: На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов? (Ќәкі: 1)

- ☐ 5
 - ☒ 4
 - ☐ 3
 - ☐ 2
 - ☐ 6
-

Sual: Что является целью сортовой идентификации? (Ќәкі: 1)

- ☒ установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара после проведения ассортиментной идентификации
- ☐ определение энергетической способности сорта товара после специальной идентификации
- ☐ определение физиологической ценности сорта товара после потребительской идентификации

- ☐ определение пищевой ценности товара после ассортиментной фальсификации
- ☐ установление калорийности сорта товара после качественной фальсификации

Sual: цель проведения товарно-технологического метода. (Çəki: 1)

- ☐ определение микробиологических показателей сырья
- ☐ определение физических показателей сырья
- ☒ определение степени пригодности сырья
- ☐ определение химических показателей сырья
- ☐ определение органолептических показателей сырья

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите цель фальсификации. (Çəki: 1)

- ☐ действия, направленные на улучшения качества товара при хранении
- ☐ действия, направленные на более качественную доставку товара потребителю
- ☒ действия, направленные на обман потребителя с целью незаконного дохода
- ☐ действия, направленные на производства более качественного товара
- ☐ действия, направленные на повышение количества товара

Sual: Укажите количество видов фальсификации. (Çəki: 1)

- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 4
- ☒ 6
- ☐ 5

Sual: Какой из нижеследующих рядов не относится к качественной фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ добавление воды
- ☐ реализация некачественной продукции
- ☐ введение консервантов и антибиотиков
- ☒ недовес
- ☐ добавление нитратов

Sual: В каком ряду правильно указаны виды фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ комплексная, информационная, количественная, маркировочная, видовая, регистрационная
- ☐ количественная, стоимостная, комплексная, партионная, регистрационная, видовая
- ☐ партионная, маркировочная, комплексная, вкусовая, видовая
- ☐ качественная, количественная, документационная, цветовая, партионная,

маркировочная

☒ ассортиментная, количественная, стоимостная, комплексная, информационная, качественная

Sual: В каком ряду указана цель фальсификации продовольственных товаров? (Çəki: 1)

- ☐ действия, направленные на выпуск более качественного товара
 - ☐ действия, направленные на увеличения количества товара
 - ☐ действия, направленные на улучшения условий хранения
 - ☒ действия, направленные на обман потребителя с целью наживы
 - ☐ действия, направленные на более качественную доставку товара системы, физические и юридические лица
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество видов фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ 3
 - ☒ 6
 - ☐ 8
 - ☐ 2
 - ☐ 5
-

Sual: Какой вариант не указывает на качественную фальсификацию? (Çəki: 1)

- ☐ введение антибиотиков
 - ☐ добавление чужеродных примесей
 - ☐ добавление нитратов и нитритов
 - ☐ введение консервантов
 - ☒ недовес
-

Sual: Укажите виды фальсификации. (Çəki: 1)

- ☐ стоимостная, партионная, видовая
 - ☒ количественная, ассортиментная, информационная, качественная
 - ☐ качественная, количественная, вкусовая
 - ☐ информационная, видовая, маркировочная, комплексная
 - ☐ регистрационная, видовая, количественная, партионная
-

Sual: К какому виду фальсификации относится подмена одного сорта товара другим? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к информационной
 - ☒ к ассортиментной
-

Bölmə: 0302

Ad 0302

Suallardan 7

Maksimal faiz 7

Sualları qarışdırmaq ☒

Sual: Укажите объекты фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ услуги, товары, дорожные знаки, маркировки, физические и юридические лица, национальные сертификаты, главные эксперты
 - ☐ денежные знаки, товары, независимые эксперты, национальные сертификаты, материально – технические документы, материально – технические пособия
 - ☒ услуги, товары, денежные знаки, исторические факты, финансовые и бухгалтерские отчеты
 - ☐ документы, дорожные знаки, денежные знаки, национальные сертификаты, юридические лица
 - ☐ дорожные знаки, факты, технические и технологические документы, информационные системы, физические и юридические лица
-

Sual: Какие показатели товара искажаются при информационной фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель, органолептические и физико-химические показатели
 - ☐ почтовый адрес, дата производства, фирма–изготовитель, микробиологические показатели и показатели безопасности
 - ☐ срок хранения, условия хранения, наименование, физико-химические показатели
 - ☐ органолептические и физико-химические показатели, дата производства, фирма–изготовитель
 - ☒ наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель и его почтовый адрес, количество, состав, условия и срок хранения
-

Sual: Что означает комплексная фальсификация? (Çəki: 1)

- ☒ фальсификация включающая в себя два или более отдельных видов подделок товара
 - ☐ фальсификация включающая в себя один вид поддельного товара
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём сохранения внешних признаков и частичной заменой товара
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём заменой низкокачественных товаров более качественными
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём сохранения нескольких признаков и частичной заменой одноимёнными подделками
-

Sual: Каким методом можно выявить количественную фальсификацию? (Çəki: 1)

- ☐ использованием специальных органолептических методов
 - ☒ использованием специальных проверенных весов
 - ☐ использованием специальных биохимических методов
 - ☐ использованием специальных физико-химических методов
 - ☐ использованием специальных тестовых и измерительных методов
-

Sual: Были подделаны сертификат качества и штриховой код товара. Это относится к фальсификации. (Çəki: 1)

- ☐ количественной
- ☐ качественной

- ☒ информационной
 - ☐ комплексной
 - ☐ ассортиментной
-

Sual: Как определяется количественная фальсификация? (Çəki: 1)

- ☐ с помощью органолептических методов
 - ☐ с помощью биохимических методов
 - ☒ с помощью проверенных весов
 - ☐ с помощью физико-химических методов
 - ☐ с помощью измерительных методов
-

Sual: К какому виду фальсификации относится подделка сертификата качества? (Çəki: 1)

- ☐ к ассортиментной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к количественной
 - ☒ к информационной
-

Bölmə: 0303

Ad	0303
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду правильно указаны подгруппы комплексной фальсификации в зависимости от места формирования? (Çəki: 1)

- ☐ производственная и предреализационная
 - ☐ химический состав и свойства
 - ☒ технологическая и предреализационная
 - ☐ сырьё и производство
 - ☐ консистенция и внешнее строение
-

Sual: На сколько подгрупп делится комплексная фальсификация в зависимости от места формирования? (Çəki: 1)

- ☐ 3
 - ☒ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Какой показатель не искажается при информационной фальсификации? (Çəki: 1)

- ☒ рецептурный состав
- ☐ место произрастания
- ☐ сорт товара

- ☐ вводимые добавки
- ☐ дата выпуска

Bölmə: 0401

Ad	0401
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какими способами фальсифицируется зерно? (Çəki: 1)

- ☐ качественным, ассортиментным, органолептическим, физико-химическим
- ☐ информационным, ассортиментным, физико-химическим
- ☐ качественным, ассортиментным, органолептическим
- ☐ количественным, качественным, органолептическим
- ☒ ассортиментным, количественным, информационным, качественным

Sual: Что из нижеуказанного не является ассортиментной фальсификацией крупы? (Çəki: 1)

- ☐ подмена одного сорта крупы другим
- ☐ подмена одного номера крупы другим
- ☒ добавление чужеродных добавок
- ☐ подмена одного вида крупы другим
- ☐ подмена крупы, полученной из одного вида зерна другим

Sual: Что из нижеуказанных не относится к информационной фальсификации макаронных изделий? (Çəki: 1)

- ☐ наименование товара и состав продукта
- ☐ количество макаронных изделий и состав продукта
- ☐ сорт муки из которого изготовлены макаронные изделия
- ☒ содержание воды и введение улучшителей муки
- ☐ сорт муки и количество макаронных изделий

Sual: Укажите методы, используемые при выявлении фальсификации зерна? (Çəki: 1)

- ☐ безопасность, химические, биохимические
- ☐ микробиологические, органолептические, физико-химические
- ☐ технические, микробиологические, сенсорные
- ☒ органолептические, технические, физико-химические
- ☐ физико-химические, экспертные, биохимические

Sual: Какие показатели крупяных изделий искажаются при информационной фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ состав, сорт, вид, качество товара
- ☐ сертификация, ассортимент, вид, сорт товара
- ☐ количество, вес, размеры, состав товара

- ☒ наименование, производство, количество, сертификация товара
 - ☐ производство, вид, вес, размеры товара
-

Sual: В каком ряду правильно указана количественная фальсификация крупы? (Ўэки: 1)

- ☒ фальсификация осуществляемая путём значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товаре
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём добавления чужеродных добавок, примесей, испорченных зёрен крупы
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крупы другим, одного вида крупы другим
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, крупяных зёрен с поврежденными ядрами
-

Sual: В каком ряду правильно указана информационная фальсификация крупы? (Ўэки: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём подмены более качественных сортов крупы низкосортными
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, также крупяных зёрен с поврежденными ядрами
 - ☒ фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товара
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём всесторонней и точной информации о качестве товара
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём обмана, искаженной информации о стандартных измерительных параметрах
-

Sual: По каким показателям определяется тип хлеба? (Ўэки: 1)

- ☐ по условию хранения
 - ☐ по химическому составу
 - ☐ по способу выпечки
 - ☒ по сорту муки
 - ☐ по виду муки
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не соответствует к типу макаронных изделий по формам? (Ўэки: 1)

- ☐ трубчатые
 - ☐ нитеобразные
 - ☒ овальные
 - ☐ лентообразные
 - ☐ фигурные
-

Sual: Укажите способы фальсификации зерна. (Ўэки: 1)

- ☐ ассортиментный, химический, информационный, физический
 - ☒ информационный, качественный, ассортиментный, количественный
 - ☐ органолептический, физико-химический, качественный, химический
 - ☐ лабораторный, физический, органолептический
 - ☐ количественный, ассортиментный, физический
-

Sual: Какой показатель не относится к ассортиментной фальсификации крупы? (Ўэки: 1)

- ☐ подмена одного номера крупы другим
 - ☐ подмена одного вида крупы другим
 - ☐ подмена одного сорта крупы другим
 - ☒ добавление чужеродных добавок
 - ☐ добавление крупы, полученной из другого вида зерна
-

Sual: Какой показатель не относится к информационной фальсификации макаронных изделий? (Çəki: 1)

- ☐ состав продукта
 - ☐ количество макаронных изделий
 - ☒ содержание воды
 - ☐ сорт муки
 - ☐ наименования товара
-

Sual: Какие методы используется для выявления фальсификации зерна. (Çəki: 1)

- ☒ органолептические, физико-химические
 - ☐ биохимические, экспертные
 - ☐ химические, биохимические
 - ☐ экспертные, химические
 - ☐ безопасность, физико-химические
-

Sual: Укажите показатель определения типа хлеба. (Çəki: 1)

- ☐ химический состав
 - ☒ сорт муки
 - ☐ цвет муки
 - ☐ маркировка
 - ☐ упаковка
-

Bölmə: 0402

Ad	0402
Suallardan	29
Maksimal faiz	29
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Укажите отличительные характерные признаки зерна. (Çəki: 1)

- ☐ по гистологическим, ботаническим и биологическим особенностям
 - ☐ по цвету, вкусу и химическому составу
 - ☐ по количеству белков, жиров и углеводов
 - ☒ по внешнему виду, цвету и размерам
 - ☐ по вкусу, запаху и консистенции
-

Sual: Укажите специфические свойства зерна. (Çəki: 1)

- ☐ органолептические и физико-химические показатели
- ☒ масса 1000 зёрен

- ☐ органолептические показатели
 - ☐ органолептические показатели
 - ☐ условия хранения
-

Sual: По каким особенностям пшеница подразделяется на типы и подтипы? (Ўэки: 1)

- ☐ по физиологическим и морфологическим
 - ☐ по технологическим и морфологическим
 - ☐ по цитологическим и ботаническим
 - ☒ по ботаническим и биологическим
 - ☐ по биологическим и гистологическим
-

Sual: В каком ряду правильно указана качественная фальсификация крупы (Ўэки: 1)

- ☒ реализация плесневых, забродивших круп
 - ☐ вес нетто мешка с крупой занижен
 - ☐ была подмена сертификата
 - ☐ искажены данные об обработке крупы
 - ☐ реализовалась низкосортная крупа под видом высококачественной
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество типов макаронных изделий в зависимости от используемых форм? (Ўэки: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 5
 - ☒ 4
 - ☐ 6
-

Sual: На сколько видов подразделяются хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки? (Ўэки: 1)

- ☐ 1
 - ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
-

Sual: Что из нижеследующих не относится к качественной фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий? (Ўэки: 1)

- ☐ повышенное содержание воды и добавление других сортов муки
 - ☐ замена дрожжей на химические разрыхлители
 - ☐ введение пищевых красителей и повышенное содержание воды
 - ☐ добавление консервантов, антибиотиков, улучшителей муки
 - ☒ подмена хлебобулочных изделий выработанных из одного сорта муки другим
-

Sual: В каком ряду правильно указана информационная фальсификация зерна? (Ўэки: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём искажения химического состава, органолептических показателей товара
- ☒ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной или искажённой информации о товаре
- ☐ фальсификация осуществляемая путём искажения информации о весе, объеме,

органолептических показателей товара

☐ фальсификация осуществляемая путём искажения информации о физико-химических показателей товара

☐ фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара

Sual: По каким признакам отличаются виды муки? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ технологическим
 - ☐ органолептическим
 - ☐ биологическим
 - ☐ морфологическим
 - ☒ идентификационным
-

Sual: Каким методом можно выявить качественную фальсификацию крупы? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ биохимическим и физико-химическим
 - ☐ тестовым и измерительным
 - ☐ измерительным и товароведно-технологическим
 - ☐ физико-химическим и тестовым
 - ☒ органолептическим и физико-химическим
-

Sual: Какие показатели крупы определяются при идентификационной экспертизе? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ количество ядер
 - ☐ количество посторонних примесей
 - ☐ влага
 - ☒ сорт
 - ☐ цвет
-

Sual: По каким показателям определяется сорт крупы? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ по виду качественных сортов
 - ☐ по количеству посторонних примесей
 - ☐ по количеству белков
 - ☐ по количеству качественного зерна
 - ☒ по количеству качественного ядра
-

Sual: По каким признакам отличаются сорта пшеничной муки друг от друга? (Ҷаҳи: 1)

- ☐ высоким содержанием полосок и ферменты
 - ☐ по органолептическим и физико-химическим показателям
 - ☐ высоким содержанием водорастворимых гемицеллюлозы и витаминов
 - ☐ высоким содержанием клейковины и золы
 - ☒ по составу и свойствам
-

Sual: По каким признакам отличаются сорта ржаной муки друг от друга? (Ҷаҳи: 1)

- ☒ по составу и свойствам
- ☐ по содержанию водорастворимых моноцеллюлозы и минеральных веществ
- ☐ по содержанию клейковины и витаминов
- ☐ по органолептическим и физико-химическим показателям
- ☐ по показателям безопасности

Sual: Какие показатели должна иметь пшеничная мука, из которой выпекают хлеб? (Ўаќи: 1)

- ☐ мука высоким содержанием минеральных веществ и белков
 - ☐ мука слабо кислым вкусом и запахом
 - ☐ мука средним и хорошо развитым пористостью
 - ☒ мука с хорошей и средней клейковиной
 - ☐ мука с приятным вкусом и запахом
-

Sual: Из какой муки выпекают ржаной хлеб в отличие от пшеничного хлеба? (Ўаќи: 1)

- ☐ из муки с низким содержанием влаги
 - ☒ из муки с низким содержанием влаги
 - ☐ из муки с низким содержанием кислотности
 - ☐ с хорошо развитым пористостью
 - ☐ с повышенным содержанием белков
-

Sual: Какую влажность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? (Ўаќи: 1)

- ☐ более 40%
 - ☐ более 45%
 - ☐ более 48%
 - ☒ более 51%
 - ☐ более 55%
-

Sual: Какую кислотность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? (Ўаќи: 1)

- ☐ более 25 град.
 - ☐ более 15 град.
 - ☐ более 20 град.
 - ☐ более 18 град.
 - ☒ более 12 град.
-

Sual: Какую влажность по действующим стандартам должен иметь пшенично – ржаной хлеб? (Ўаќи: 1)

- ☐ более 48%
 - ☐ более 45%
 - ☒ более 49%
 - ☐ более 55%
 - ☐ более 40%
-

Sual: Какую кислотность по действующим стандартам должен иметь пшенично – ржаной хлеб? (Ўаќи: 1)

- ☐ более 3 – 5 град.
 - ☐ более 4 – 6 град.
 - ☐ более 6 – 8 град.
 - ☒ более 10 – 11 град.
 - ☐ более 8 – 10 град.
-

Sual: Какой вариант является сроком хранения томатных макаронных изделий? (Ўэкі: 1)

- ☐ 5 месяцев
 - ☐ 2 месяцев
 - ☒ 1 год
 - ☐ 3 месяцев
 - ☐ 6 месяцев
-

Sual: При какой относительной влажности и температуры воздуха надо хранить макаронные изделия? (Ўэкі: 1)

- ☐ 60% ; 25 град.С
 - ☐ 55% ; 15 град.С
 - ☐ 75 – 80% ; 20 град.С
 - ☒ 70% ; 30 град.С
 - ☐ 45 – 55% ; 10 град.С
-

Sual: Какой вариант не указывает на качественную фальсификацию хлебобулочных изделий? (Ўэкі: 1)

- ☐ добавление других сортов муки
 - ☐ повышенное содержание воды
 - ☒ подмена хлебобулочных изделий выработанных из одного сорта муки другим
 - ☐ добавление консервантов
 - ☐ добавление улучшителей муки
-

Sual: В каком ряду указаны отличительные признаки муки? (Ўэкі: 1)

- ☒ идентификационные
 - ☐ биологические
 - ☐ микробиологические
 - ☐ органолептические
 - ☐ морфологические
-

Sual: В каком ряду указаны методы выявления качественной фальсификации крупы? (Ўэкі: 1)

- ☐ измерительный, физико-химический, тестовый
 - ☐ товароведно-технологический, измерительный, биохимический
 - ☒ физико-химический, органолептический
 - ☐ биохимический, тестовый
 - ☐ измерительный, физико-химический, физический
-

Sual: В каком ряду верно указан процент влаги ржаного хлеба? (Ўэкі: 1)

- ☒ 52%
 - ☐ 40%
 - ☐ 43%
 - ☐ 47%
 - ☐ 50%
-

Sual: В каком ряду верно указан процент влаги ржаного хлеба? (Ўэкі: 1)

- ☐ 42%
- ☐ 25%

- ☐ 50%
- ☐ 40%
- ☒ 52%

Sual: Укажите верный вариант кислотности ржаного хлеба. (Çəki: 1)

- ☒ более 12 град.
- ☐ более 10 град.
- ☐ более 15 град.
- ☐ менее 10 град.
- ☐ менее 12 град.

Sual: Укажите верный вариант влажности пшенично-ржаного хлеба. (Çəki: 1)

- ☐ менее 48%
- ☒ более 49%
- ☐ менее 38%
- ☐ более 40%
- ☐ менее 50%

Bölmə: 0403

Ad	0403
Suallardan	27
Maksimal faiz	27
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные показатели манной крупы марки «М»? (Çəki: 1)

- ☐ полустекловидная, белого цвета, блестящая, покрытая семенной оболочкой, консистенция твёрдая
- ☒ круглавидная, белого цвета, мутная, покрыта мучной оболочкой, консистенция однородная
- ☐ стекловидная, серого цвета, блестящая, покрыта мучной оболочкой, консистенция мягкая
- ☐ шаровидная, желтого цвета, блестящая, покрыта целлюлозной оболочкой, консистенция твёрдая
- ☐ круглавидная, кофейного цвета, блестящая, покрыта крахмальной оболочкой, консистенция однородная

Sual: В каком ряду правильно указаны отличительные признаки разных видов круп? (Çəki: 1)

- ☐ пищевая ценность, форма, цвет, идентификационные показатели
- ☒ внешние признаки, форма, размеры, идентификационные показатели
- ☐ морфологические признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, идентификационные признаки
- ☐ внешние признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, органолептические показатели

- ☐ внешние и внутренние признаки, форма, размеры, физико-химические показатели
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество ассортимента гречневой крупы? (Ўаќи: 1)

- ☒ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6
☐ 7
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество номеров полтавской крупы выпускаемых в зависимости от размеров? (Ўаќи: 1)

- ☐ 6
☐ 5
☒ 4
☐ 3
☐ 2
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество номеров ячменной крупы выпускаемых в зависимости от размеров? (Ўаќи: 1)

- ☐ 2
☒ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество номеров перловой крупы выпускаемых в зависимости от размеров? (Ўаќи: 1)

- ☐ 3
☐ 4
☒ 5
☐ 6
☐ 7
-

Sual: Сколько видов крупы вырабатывается в зависимости от формы и строения ячмени? (Ўаќи: 1)

- ☒ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6
-

Sual: В каком ряду правильно указана количественная фальсификация зерна? (Ўаќи: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических показателей товара, обмана потребителей
☐ фальсификация осуществляемая путём отклонений параметров превышающих предельно допустимые нормы отклонений, неточной информацией о физико-химических показателей товара, обмана потребителей

- ☐ фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических, физико-химических показателей товара, обмана потребителей
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара, обмана потребителей
 - ☒ обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
-

Sual: В каком ряду указан идентификационный признак ржаной муки? (Ўэки: 1)

- ☐ низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз
 - ☐ наличие хорошо отмываемой клейковины
 - ☒ отсутствие отмываемой клейковины
 - ☐ способность клейковины растягиваться
 - ☐ наличие белого или кремового цвета с желтоватым оттенком
-

Sual: По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию риса? (Ўэки: 1)

- ☐ по стекловидности, массе натуре зерна, содержанию белков
 - ☐ по заражённости вредителями, массе 1000 зёрен, массовой доли клейковины
 - ☐ по кофейному цвету, содержанию белков и углеводов
 - ☒ по массе натуре зерна, кофейному цвету, количеству сорной примеси
 - ☐ по массе 1000 зёрен, светло жёлтому цвету, количеству чужеродных добавок
-

Sual: По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию пшеницы? (Ўэки: 1)

- ☐ по массе 1000 зёрен, стекловидности, массе натуре зерна и усвояемостью
 - ☐ по заражённости вредителями, содержанию углеводов, массе натуре зерна
 - ☐ по стекловидности, массе натуре зерна, массовой доли клейковины, качеству
 - ☒ по массе натуре зерна, стекловидности, количеству белков и эндоспермы
 - ☐ по массовой доле клейковины, массе натуре зерна, количеству углеводов и минеральных веществ
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество классов твёрдой пшеницы по идентификационным показателям? (Ўэки: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☒ 5
 - ☐ 6
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество классов мягкой пшеницы по идентификационным показателям? (Ўэки: 1)

- ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☒ 6
-

Sual: В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель –

масса 1000 зёрен гречихи и пшено? (Ҷаќи: 1)

- ☐ 25 – 30 и 45 – 50 г
 - ☐ 20 – 25 и 35 – 45 г
 - ☒ 18 – 20 и 4 – 7 г
 - ☐ 8 – 18 и 20 – 30 г
 - ☐ 20 – 35 и 30 – 40 г
-

Sual: В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен риса и овса? (Ҷаќи: 1)

- ☐ 15 – 30 и 25 – 35 г
 - ☐ 4 – 7 и 8 – 18 г
 - ☒ 20 – 25 и 20 – 30 г
 - ☐ 18 – 20 и 20 – 25 г
 - ☐ 30 – 40 и 35 – 45 г
-

Sual: В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшеницы и ржи? (Ҷаќи: 1)

- ☐ 45 – 50 и 55 – 60 г
 - ☒ 30 – 40 и 35 – 45 г
 - ☐ 20 – 25 и 30 – 40 г
 - ☐ 20 – 30 и 18 – 20 г
 - ☐ 35 – 45 и 15 – 25 г
-

Sual: Какой круг задач рассматривается при проведении экспертизы подлинности зерна? (Ҷаќи: 1)

- ☐ изучение, строение видов, классов и типов зерна и органолептических показателей фальсифицированных зёрен
 - ☐ изучение химического состава видов, классов и типов зерна и физико-химических показателей фальсифицированных зерён
 - ☐ изучение условий хранения и происходящих изменений при хранении видов, классов и типов зерна
 - ☐ изучение анатомического строения видов, классов и типов зерна и показателей безопасности фальсифицированных зерён
 - ☒ идентификация видов, классов и типов зерна и изучение способов, методов выявления фальсификации зерна
-

Sual: Какими способами осуществляется качественная фальсификация хлебобулочных изделий? (Ҷаќи: 1)

- ☐ путём уменьшения содержания влаги; введения пищевых красителей и консервантов
 - ☒ путём повышения влаги; добавления различных сортов муки; введения пищевых красителей, антибиотиков, консервантов
 - ☐ путём повышения количество дрожжей; понижения содержания соли; заменой дрожжей на химические разрыхлители
 - ☐ путём повышения количество вспомогательного сырья; понижения содержания влаги; заменой дорогих ценных компонентов более дешёвыми
 - ☐ путём повышения количество основного сырья; введения пищевых красителей, вкусовых и ароматических веществ
-

Sual: Какое содержание белков по действующим стандартам должен иметь пшенично – ржаной хлеб? (Ўэкі: 1)

- ☒ более 6,5 – 7,5%
 - ☐ более 3,0 – 3,5%
 - ☐ более 4,0 – 6,0%
 - ☐ более 6,0 – 8,5%
 - ☐ более 7,5 – 8,0%
-

Sual: Какое содержание белков по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? (Ўэкі: 1)

- ☐ 3 – 5,0%
 - ☒ 6 – 6,5%
 - ☐ 4 – 6,0%
 - ☐ 2 – 4,5%
 - ☐ 3 – 6,0%
-

Sual: Какую пористость по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? (Ўэкі: 1)

- ☒ более 45 – 48%
 - ☐ более 48 – 50%
 - ☐ более 50 – 55%
 - ☐ более 40 – 45%
 - ☐ более 45 – 50%
-

Sual: В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные признаки мелкоизмельчённой ржаной муки? (Ўэкі: 1)

- ☒ цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,0%, кислотность – 4,5-5 град., содержание клейковины – 20%
 - ☐ цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,5%, клейковины – 22%, кислотность – 3,5-4 град.
 - ☐ цвет белый с желтоватым оттенком, содержание золы – 2,8%, клейковины – 25%, кислотность – 4-4,5 град.
 - ☐ цвет беловатый или кофейный, содержание золы – 3,0%, клейковины – 28%, кислотность – 4,5-5 град.
 - ☐ цвет серый с кофейным оттенком, содержание золы – 3,5%, клейковины – 30%, кислотность – 5,5-6,0 град.
-

Sual: Какими способами осуществляется качественная фальсификация хлебобулочных изделий? (Ўэкі: 1)

- ☐ понижением содержания воды; введением пищевых красителей и консервантов
 - ☒ повышением содержания воды; введением пищевых красителей, антибиотиков, консервантов; добавлением других сортов муки
 - ☐ повышением содержания дрожжей; понижением содержания соли; заменой дрожжей на химические разрыхлители
 - ☐ повышением количества вспомогательного сырья; понижением содержания воды; заменой дорогих ценных компонентов более дешевыми
 - ☐ понижением количества основного сырья; введением пищевых красителей, вкусовых и ароматических веществ
-

Sual: В каком ряду указаны отличительные особенности ассортиментной фальсификации риса? (Çəki: 1)

- ☐ содержание белков, кофейный цвет
- ☒ масса натуры зерна, количество сорной примеси
- ☐ кофейный цвет, количество чужеродных добавок, содержание белков
- ☐ содержание углеводов, массовая доля клейковины
- ☐ светло-жёлтый цвет, масса 1000 зёрен

Sual: Сколько ассортимента имеет гречневая крупа? (Çəki: 1)

- ☐ 8
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☒ 3

Sual: Укажите отличительные признаки видов круп. (Çəki: 1)

- ☐ идентификационные признаки, размеры
- ☐ форма, морфологические признаки
- ☐ физико-химические показатели, внешние признаки
- ☒ форма, размеры, идентификационные показатели
- ☐ пищевая ценность, форма хлорофилловых зёрен

Sual: В каком ряду верно указаны способы качественной фальсификации хлебобулочных изделий? (Çəki: 1)

- ☐ введение пищевых красителей, подчистки в документах
- ☐ обвес, пониженное содержания соли
- ☒ повышенное содержания воды, введение антибиотиков
- ☐ использование нестандартной тары, введение консервантов
- ☐ введение вкусовых товаров, обвес

Bölmə: 0501

Ad	0501
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: К какому виду фальсификации относится подмена одного сорта плодов другими? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
- ☐ к качественной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к информационной
- ☐ к комплексной

Sual: Вместо сушеного картофеля высшего сорта продают картофель 2-го или 1-го сорта. К какому виду фальсификации относится этот вариант? (Ҷаќи: 1)

- ☒ к ассортиментной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
-

Sual: Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации переработки плодов и овощей. (Ҷаќи: 1)

- ☐ добавление воды
 - ☐ введение консервантов и антибиотиков
 - ☐ использование некачественного сырья
 - ☐ нарушение рецептурного состава
 - ☒ подмена одного вида переработанных плодов и овощей другим
-

Sual: Какой параметр не дает возможность отличить нитратную продукцию? (Ҷаќи: 1)

- ☐ отсутствие сладкого вкуса овощи
 - ☐ несозревание семени у арбуза, дыни
 - ☐ неясно выраженный вкус и аромат
 - ☐ сосудистая ткань в таких овощах в средней части хорошо выражена
 - ☒ кожица овощей не плотная
-

Sual: Вместо сушеного картофеля высшего сорта реализовался картофель I сорта. К какому виду фальсификации это относится? (Ҷаќи: 1)

- ☒ к ассортиментной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
-

Sual: Подменили один сорт плодов другим. К какой фальсификации это относится? (Ҷаќи: 1)

- ☐ к количественной
 - ☐ к специальной
 - ☐ к комплексной
 - ☒ к ассортиментной
 - ☐ к стоимостной
-

Sual: Какой вариант не относится к качественной фальсификации плодоовощных консервов? (Ҷаќи: 1)

- ☐ введение чужеродных добавок
 - ☒ подмена одного вида консервной продукции другим
 - ☐ введение антиокислителей
 - ☐ введение консервантов
 - ☐ нарушение технологического процесса
-

Ad	0502
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией овощей? (Çəki: 1)

- ☐ подмена одного сорта овощей другими
- ☐ подмена овощей в потребительской стадии на овощи находящиеся в съёмной стадии зрелости
- ☒ реализация некачественной продукции
- ☐ подмена одного вида овощей другими
- ☐ подмена пищевых сортов техническими

Sual: Какой вариант не относится к информационной фальсификации переработанных плодов? (Çəki: 1)

- ☒ недовес
- ☐ наименование товара
- ☐ количество товара
- ☐ страна происхождения товара
- ☐ подделка таможенных документов

Sual: Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации плодов? (Çəki: 1)

- ☐ способ и дозировка обработки плодов
- ☐ наименование товара
- ☐ страна происхождения товара
- ☒ продажа не полностью созревших плодов
- ☐ количество товара

Sual: В каком ряду указана качественная фальсификация плодов? (Çəki: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая искажённой информацией о сорте и виде плодов
- ☐ фальсификация осуществляемая искажённой информацией о химическом составе, пищевой ценности и сроке хранения разных сортов и видов плодов
- ☐ фальсификация осуществляемая подменой одного вида и сорта плодов другими, также пищевых сортов техническими
- ☒ фальсификация осуществляемая подменой высококачественной продукции некачественной, введением консервантов, антибиотиков, этилена, продажи не полностью созревших плодов
- ☐ фальсификация осуществляемая точной информацией о качестве сортов и видов плодов

Sual: Чем пользуются фальсификаторы для быстрого формирования потребительской окраски плодов? (Çəki: 1)

- ☒ нитриты и нитраты

- ☐ этилен и пропилен
- ☐ аммиак и молочная кислота
- ☐ этилен и пищевые красители
- ☐ нитриты и антибиотики

Sual: В каком ряду указан вариант не относящийся к информационной фальсификации переработанных овощей? (Çəki: 1)

- ☐ наименование фирмы-изготовителя
- ☒ обвес
- ☐ искажение информации о товаре
- ☐ подделка сертификатов качества
- ☐ указание на упаковке о присутствующих антиокислителях

Bölmə: 0503

Ad	0503
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какая из целей исследования возникает при проведении экспертизы овощей? (Çəki: 1)

- ☒ идентификация вида овощей
- ☐ определение химического состава
- ☐ идентификация места произрастания
- ☐ идентификация цвета и вкуса
- ☐ идентификация формы и размеров

Sual: Какой вариант берется за основу при идентификации сушеных плодов? (Çəki: 1)

- ☐ влажность 2 – 10%
- ☒ влажность 3 – 14%
- ☐ влажность 4 – 10%
- ☐ влажность 6 – 15%
- ☐ влажность 5 – 12%

Sual: Какими способами фальсификации пользуются для повышения массы независимо от вида и размера плодов? (Çəki: 1)

- ☐ плоды помещают в холодную воду с добавлением нитритов
- ☐ плоды помещают в ледяную воду с добавлением пищевых добавок
- ☐ плоды помещают в солёную воду с добавлением пищевых кислот
- ☐ плоды помещают в горячую воду с добавлением консервантов
- ☒ плоды помещают в холодную воду с добавлением антибиотиков

Bölmə: 0601

Ad	0601
----	------

Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: K какой фальсификации относится подмена сахара – рафинада сахаром – песком? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
- ☐ к качественной
- ☐ к комплексной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к информационной

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов относится к ассортиментной фальсификации меда? (Çəki: 1)

- ☒ подмена одного монофлорного меда другим
- ☐ добавление воды
- ☐ введение чужеродных веществ
- ☐ изменение состава меда
- ☐ добавление крахмала

Sual: Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности меда? (Çəki: 1)

- ☐ экспрессный
- ☐ стандартный
- ☐ арбитражный
- ☒ биохимический
- ☐ экспертный

Sual: Имеются подчистки и исправления в документах на мед. К какой фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ стоимостная
- ☐ количественная
- ☒ информационная
- ☐ качественная
- ☐ комплексная

Sual: С целью фальсификации в сахар – песок ввели пшеничную муку – крупчатку или манную крупы, соль, мел. К какой фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☒ качественная
- ☐ количественная
- ☐ стоимостная
- ☐ комплексная
- ☐ информационная

Sual: Были подделаны таможенные документы и штриховой код крахмала. К какой фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☒ информационная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ количественная
 - ☐ стоимостная
 - ☐ комплексная
-

Sual: Была подмена одного сорта крахмала другим. К какой фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ комплексная
 - ☐ качественная
 - ☐ количественная
 - ☒ ассортиментная
 - ☐ информационная
-

Sual: Какой физико-химический показатель не выявляет подмену одного монофлорного меда другим? (Ќәкі: 1)

- ☐ по пыльцевому составу
 - ☐ по составу сахаров
 - ☐ по составу аминокислот
 - ☒ по цвету
 - ☐ по составу ароматических веществ
-

Sual: По каким признакам отличаются виды крахмала друг от друга? (Ќәкі: 1)

- ☐ по составу и величине зерён
 - ☐ по цвету и форме зерён
 - ☐ по размеру и растворимости в воде
 - ☐ по цвету и величине зерён
 - ☒ по размеру и форме зерён
-

Sual: Какой из нижеследующих вариантов относится к количественной фальсификации крахмала? (Ќәкі: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём точной информации о качестве крахмала
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём подмены высококачественного крахмала низкокачественным
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной информации
 - ☐ фальсификация осуществляемая путём точной информации о параметрах товара
 - ☒ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
-

Sual: В каком ряду точно указана информационная фальсификация крахмала? (Ќәкі: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крахмала другим
- ☐ фальсификация осуществляемая путём точной и всесторонней информации о качестве крахмала
- ☒ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной и искаженной информации о товаре

- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав крахмала пищевых добавок и красителей
- ☐ фальсификация осуществляемая путём смешивания крахмалов высшего и II сортов для реализации

Sual: Какая информация о крахмале искажается при информационной фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ страна происхождения товара, штрих код, сертификаты, качество, вес, размеры, органолептические показатели товара
- ☐ фирма – изготовитель, вес, размеры, физико-химические показатели
- ☐ штрих код, сертификаты, упаковка, маркировка, цвет, идентификационные показатели
- ☒ страна происхождения, фирма – изготовитель, количество и сертификаты товара
- ☐ маркировка, упаковка, сертификаты, размеры, цвет и показатели безопасности товара

Sual: В каком ряду точно указана информационная фальсификация сахара? (Çəki: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ
- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей
- ☒ фальсификация осуществляемая путём искажённой информации в сопроводительных документах, маркировке рекламе и о сахаре и сахарозаменителях
- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка высшего сорта пшеничной муки I сорта
- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка мела и сахарной пудры

Sual: Какой вариант указывает на ассортиментную фальсификацию меда? (Çəki: 1)

- ☐ добавление антибиотиков
- ☐ добавление сиропа
- ☒ подмена одного монофлорного меда другим
- ☐ нарушение условий хранения
- ☐ добавление сахара

Bölmə: 0602

Ad	0602
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности пчелиного меда? (Çəki: 1)

- ☐ экспрессный
- ☐ стандартный
- ☐ арбитражный

- ☒ биологический
 - ☐ органолептический
-

Sual: Какой из нижеследующего не определяет сорт кукурузного крахмала при идентификации? (Ќәкі: 1)

- ☒ массовая доля щелочи
- ☐ массовая доля общей золы
- ☐ кислотность
- ☐ содержание протеина
- ☐

количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала, видных невооруженным глазом

Sual: В каком ряду указаны отличительные признаки рафинированного сахара – песка от обычного сахара – песка? (Ќәкі: 1)

- ☒ более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком
 - ☐ высокое содержание редуцирующих веществ
 - ☐ пониженное количество сахарозы
 - ☐ присутствие игольчатых кристаллов
 - ☐ более серый цвет с белым оттенком
-

Sual: Какой из компонентов не используется при качественной фальсификации меда? (Ќәкі: 1)

- ☐ манная крупа
 - ☐ соль
 - ☐ мел
 - ☐ гипс
 - ☒ сорбит и ксилит
-

Sual: В каком ряду неверно указаны отличительные признаки падевого меда от цветочного меда? (Ќәкі: 1)

- ☐ присутствие только ветроопыляемых растений
 - ☐ консистенция – вязкая, тягучая, липкая
 - ☐ содержание зольных элементов до 1,5%
 - ☒ цвет светло – желтого до темно желтого
 - ☐ положительная реакция с известковой водой
-

Sual: В крахмал добавлен мед, сода или гипс. Каким способом можно выявить эту фальсификацию? (Ќәкі: 1)

- ☒ добавлением к крахмалу холодной воды и любой кислоты
 - ☐ добавлением к крахмалу йода
 - ☐ добавлением горячей воды
 - ☐ определением кислотности крахмала
 - ☐ определением веса нетто крахмала
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не относится к информационной фальсификации меда? (Ќәкі: 1)

- ☐ наименование товара, свойства пчелиного меда
 - ☐ количество товара, состав меда
 - ☐ подделка сертификата качества, наименование товара
 - ☐ подделка ветеринарного свидетельства, состав меда
 - ☒ введение различных сахаров, воды
-

Sual: Была достигнута фальсификация за счет подмены одного монофлорного меда другим монофлорным. К какой фальсификации это относится? (Ўэки: 1)

- ☐ информационная
 - ☐ количественная
 - ☐ комплексная
 - ☒ ассортиментная
 - ☐ стоимостная
-

Sual: Укажите кислотность кукурузного крахмала первого сорта. (Ўэки: 1)

- ☒ 25 град. Т
 - ☐ 20 град. Т
 - ☐ 35 град. Т
 - ☐ 10 град. Т
 - ☐ 15 град. Т
-

Sual: Укажите кислотность кукурузного крахмала высшего сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 14 град. Т
 - ☐ 10 град. Т
 - ☐ 30 град. Т
 - ☐ 25 град. Т
 - ☒ 20 град. Т
-

Sual: Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале первого сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 0,60%
 - ☐ 0,20%
 - ☐ 0,50%
 - ☒ 0,30%
 - ☐ 0,40%
-

Sual: Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале высшего сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 0,50%
 - ☐ 0,30%
 - ☒ 0,20%
 - ☐ 0,35%
 - ☐ 0,40%
-

Sual: Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала первого сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 700
- ☒ 500

- ☐ 400
 - ☐ 300
 - ☐ 250
-

Sual: Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала высшего сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 600
 - ☐ 400
 - ☒ 300
 - ☐ 500
 - ☐ 700
-

Sual: Укажите кислотность картофельного крахмала первого сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 10 град. Т
 - ☒ 14 град. Т
 - ☐ 6 град. Т
 - ☐ 8 град. Т
 - ☐ 10 град. Т
-

Sual: Укажите кислотность картофельного крахмала высшего сорта. (Ўэки: 1)

- ☒ 10 град. Т
 - ☐ 12 град. Т
 - ☐ 14 град. Т
 - ☐ 20 град. Т
 - ☐ 15 град. Т
-

Sual: Укажите кислотность картофельного крахмала экстра сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 15 град. Т
 - ☐ 12 град. Т
 - ☐ 10 град. Т
 - ☐ 8 град. Т
 - ☒ 6 град. Т
-

Sual: Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале первого сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 0,60%
 - ☐ 0,30%
 - ☐ 0,35%
 - ☒ 0,50%
 - ☐ 0,75%
-

Sual: Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале высшего сорта. (Ўэки: 1)

- ☐ 0,65%
 - ☐ 0,40%
 - ☒ 0,35%
 - ☐ 0,55%
 - ☐ 0,50%
-

Sual: Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале экстра сорта. (Ўэкі: 1)

- ☐ 0,45%
 - ☒ 0,30%
 - ☐ 0,25%
 - ☐ 0,50%
 - ☐ 0,60%
-

Sual: Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала первого сорта. (Ўэкі: 1)

- ☒ 700
 - ☐ 800
 - ☐ 280
 - ☐ 60
 - ☐ 200
-

Sual: Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала экстра сорта. (Ўэкі: 1)

- ☐ 50
 - ☐ 70
 - ☐ 100
 - ☒ 60
 - ☐ 40
-

Sual: Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала высшего сорта. (Ўэкі: 1)

- ☐ 250
 - ☐ 500
 - ☐ 700
 - ☐ 180
 - ☒ 280
-

Sual: Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара? (Ўэкі: 1)

- ☐ химическим, физико-химическим
 - ☐ безопасность, микробиологическим
 - ☐ тестированием, органолептическим
 - ☐ физико-химическим, тестированием
 - ☒ органолептическим, физико-химическим
-

Sual: Какая информация о сахаре искажается при информационной фальсификации? (Ўэкі: 1)

- ☐ фирма – изготовитель, сертификат качества, наименование, вес, органолептические показатели товара
 - ☐ маркировка, упаковка, размеры, цвет, внешний вид и сертификат товара
 - ☒ наименование, страна происхождения, фирма – изготовитель, количество товара
 - ☐ упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры и идентификационные показатели товара
 - ☐ наименование, сертификаты, штрих код, количество, физико-химические показатели товара
-

Sual: Какой показатель не относится к информационной фальсификации меда? (Çəki: 1)

- ☒ введение различных сахаров
 - ☐ подделка состава меда
 - ☐ количество товара
 - ☐ свойства меда
 - ☐ подмена одного вида меда другим
-

Sual: К какому виду фальсификации относится подмена одного вида цветочного монофлорного меда другим? (Çəki: 1)

- ☐ к комплексной
 - ☒ к ассортиментной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к информационной
-

Sual: Укажите метод не используемый при установлении подлинности меда. (Çəki: 1)

- ☐ органолептический
 - ☐ микробиологический
 - ☒ биологический
 - ☐ физико-химический
 - ☐ безопасность
-

Sual: К каким методом можно выявить фальсификацию при добавлении в крахмал соды или гипса? (Çəki: 1)

- ☒ добавлением к крахмалу холодной воды
 - ☐ добавлением к крахмалу масла
 - ☐ определением перекисного числа
 - ☐ определением йодного числа
 - ☐ определением кислотного числа
-

Sual: Укажите верный метод выявления ассортиментной фальсификации сахара. (Çəki: 1)

- ☐ микробиологический
 - ☐ физический
 - ☒ органолептический
 - ☐ физико-химический
 - ☐ химический
-

Bölmə: 0603

Ad	0603
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой показатель не относится к идентификационным признакам кукурузного крахмала? (Ўәкі: 1)

- ☐ массовая доля общей золы
- ☐ кислотность для высшего сорта
- ☒ массовая доля влаги
- ☐ содержание протеина в высшем сорте
- ☐

количество крапинок на 1 дм² поверхности крахмала, видимых невооруженным глазом

Sual: Какие цели исследования не могут возникнуть при проведении экспертизы подлинности сахара и сахарозаменителей? (Ўәкі: 1)

- ☐ идентификация вида сахара или сахарозаменителя
 - ☐ идентификация цвета
 - ☐ идентификация массовой доли сахарозы
 - ☐ идентификация содержания редуцирующих веществ
 - ☒ идентификация запаха
-

Sual: Сколько идентификационных отличий имеет цветочный мед от падевого меда? (Ўәкі: 1)

- ☐ 1
 - ☐ 2
 - ☒ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не относится к идентификационному признаку падевого меда? (Ўәкі: 1)

- ☒ ясно выраженный аромат цветков из которых он получен
 - ☐ присутствие только ветроопыляемых растений
 - ☐ содержание зольных элементов до 1,5%
 - ☐ цвет от янтарного до темно-бурого и даже черного
 - ☐ положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
-

Sual: В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели пшеничного крахмала? (Ўәкі: 1)

- ☐ форма многоугольная и округлая, размеры 15–20 мкм, массовая доля влаги 17–20%
 - ☐ форма четырёхугольная, размеры 30–35 мкм, массовая доля влаги 18–22%
 - ☐ форма шестиугольная и овальная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 15–18%
 - ☒ форма эллипсообразная и округлая, размеры 20–35 мкм, массовая доля влаги 11–13%
 - ☐ форма овальная и яйцеобразная, размеры 25–40 мкм, массовая доля влаги 13–15%
-

Sual: В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели рисового крахмала? (Ўәкі: 1)

- ☐ форма шестиугольная, размеры 6–13 мкм, массовая доля влаги 13–17%
- ☐ форма яйцеобразная, размеры 5–18 мкм, массовая доля влаги 13–18%

- ☒ форма многоугольная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 11–13%
 - ☐ форма эллипсообразная, размеры 5–10 мкм, массовая доля влаги 12–15%
 - ☐ форма четырёхугольная, размеры 6–12 мкм, массовая доля влаги 5–9%
-

Sual: В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели кукурузного крахмала? (Ќәкі: 1)

- ☐ форма овальная и яйцеобразная, размеры 5–100 мкм, массовая доля влаги 11–20%
 - ☒ форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 5–25 мкм, массовая доля влаги 11–13%
 - ☐ форма четырёхугольная, мучнистая часть овальная, размеры 15–30 мкм, массовая доля влаги 13–15%
 - ☐ форма шестиугольная, мучнистая часть овальная, размеры 12–16 мкм, массовая доля влаги 15–20%
 - ☐ форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 3–8%
-

Sual: В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели картофельного крахмала? (Ќәкі: 1)

- ☒ форма овальная и яйцеобразная, поверхность гладкая, размеры 15–100 мкм, массовая доля влаги 17–20%
 - ☐ форма овальная и яйцеобразная, поверхность шероховатая, размеры 15–105 мкм, массовая доля влаги 18–22%
 - ☐ форма многоугольная, поверхность гладкая, размеры 15–75 мкм, массовая доля влаги 20–25%
 - ☐ форма округлая, поверхность шероховатая, размеры 10–35 мкм, массовая доля влаги 18–25%
 - ☐ форма овальная и округлая, поверхность гладкая, размеры 25–85 мкм, массовая доля влаги 10–15%
-

Sual: Укажите задачи, поставленные перед экспертизой для определения подлинности крахмала и крахмалопродуктов. (Ќәкі: 1)

- ☐ изучение химического состава крахмала и крахмалопродуктов, энергетической ценности и свойства состава сортов крахмала
 - ☒ изучение идентификации видов, сортов крахмала и крахмалопродуктов
 - ☐ изучение органолептических показателей видов и сортов крахмала
 - ☐ изучение физико-химических показателей и способов хранения видов, сортов крахмала
 - ☐ изучение состава сырья используемого для производства видов и сортов крахмала, также методов выявления фальсификации крахмала продуктов
-

Sual: Какая из этих нижеуказанных качественная фальсификация сахара? (Ќәкі: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей и повышением количество редуцирующих веществ
- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и понижением влаги
- ☒ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и повышением влаги
- ☐ фальсификация осуществляемая путём подмены рафинированного сахара сахаром – песком и введением в состав сахара – песка гипс, мел, сахарной пудры
- ☐ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахарного песка пшеничной муки высшего сорта, манной крупы и повышением влаги

Sual: Укажите отличительные идентификационные показатели рафинированного сахара песка. (Çəki: 1)

- ☐ более белый цвет, повышенное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
 - ☐ более белый цвет, прозрачный, повышенное количество минеральных веществ и массовой доли крахмала
 - ☒ более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком, пониженное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
 - ☐ более белый цвет, прозрачный, пониженное содержание редуцирующих веществ и массовой доли углеводов
 - ☐ более белый цвет, прозрачный, пониженное количество массовой доли сахарозы
-

Sual: Укажите количество идентификационных отличий цветочного меда от падевого. (Çəki: 1)

- ☐ 7
 - ☐ 5
 - ☒ 3
 - ☐ 6
 - ☐ 4
-

Sual: Какие задачи решаются при экспертизе подлинности крахмала? (Çəki: 1)

- ☐ изучение способов и условий хранения крахмала
 - ☐ изучение органолептических показателей крахмала
 - ☒ изучение идентификации видов, сортов крахмала
 - ☐ изучение свойств крахмала
 - ☐ изучение химического состава крахмала
-

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из нижеследующих способов не относится к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий? (Çəki: 1)

- ☐ не добавление компонентов, предусмотренных рецептурой
 - ☐ замена дорогостоящего компонента менее ценным
 - ☐ повышенное содержание воды
 - ☒ замена одного вида упаковочной тары другой
 - ☐ введение консервантов, антиокислителей
-

Sual: По каким показателям не распознается качественная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий? (Çəki: 1)

- ☐ по содержанию сахарозы
 - ☐ массовой доли плодов или ягод
 - ☐ по содержанию воды
 - ☐ по содержанию азотистых веществ
 - ☒ по наличию концентратов
-

Sual: Каким способом осуществляется информационная фальсификация сахаристых кондитерских изделий? (Ќәкі: 1)

- ☐ увеличение веса упаковочного материала
 - ☒ наименование товара
 - ☐ подмена одного вида товара другим
 - ☐ недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
 - ☐ подмена одного сорта товара другим
-

Sual: В ТСД (товарно-сопроводительных документах) был изменен состав фруктово-ягодных кондитерских изделий. Это какой вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☒ к информационной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к комплексной
-

Sual: Какой показатель не котируется при идентификации сорта муки в мучных кондитерских изделиях? (Ќәкі: 1)

- ☐ зольность
 - ☐ содержание кальция
 - ☐ содержание фосфора
 - ☒ содержание магния
 - ☐ содержание пептозанов
-

Sual: Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации шоколада? (Ќәкі: 1)

- ☐ нарушение рецептуры
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ введение антиокислителей, красителей
 - ☒ изменение состава
 - ☐ повышенное содержание воды
-

Sual: При идентификации вида характеризуется наличием желеобразной консистенции, разлитой в определённые формы, при отсутствии плодов и ягод. Это какой вид фруктово-ягодных кондитерских изделий? (Ќәкі: 1)

- ☐ конфитюр
 - ☐ джем
 - ☐ повидло
 - ☐ мармелад
 - ☒ желе
-

Sual: В вафлях в шоколадной глазури обнаружили отсутствие натурального шоколада. К

какой фальсификации относится этот случай? (Җәки: 1)

- ☐ стоимостная
 - ☐ количественная
 - ☒ качественная
 - ☐ комплексная
 - ☐ ассортиментная
-

Sual: Какой показатель качества мучных кондитерских изделий не оценивается органолептическим методом? (Җәки: 1)

- ☐ вкус и запах
 - ☒ влажность и содержание сахара
 - ☐ внешний вид и маркировка
 - ☐ упаковка и консистенция
 - ☐ цвет и внешний вид
-

Sual: Какой показатель шоколада не оценивается физико-химическими методами? (Җәки: 1)

- ☒ цвет
 - ☐ массовая доля жира
 - ☐ влажность
 - ☐ массовая доля золы
 - ☐ содержание сахара
-

Sual: Какие вещества вводятся в шоколад для увеличения массы при качественной фальсификации? (Җәки: 1)

- ☒ сахар и вода
 - ☐ соль и раствор
 - ☐ соль и раствор
 - ☐ белки и углеводы
 - ☐ жиры и углеводы
-

Sual: Какие вещества вводятся в шоколадные изделия для продления срока хранения? (Җәки: 1)

- ☐ жиры и углеводы
 - ☒ консерванты и антиокислители
 - ☐ десифины и фосфатиды
 - ☐ консерванты и химические разрыхлители
 - ☐ антиокислители и сахар
-

Sual: В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация мучных кондитерских изделий? (Җәки: 1)

- ☒ фальсификация осуществляемая подменой одного вида изделия другим, высококачественного ассортимента, низкокачественным, муки высшего сорта, используемой при производстве, более низкосортной
- ☐ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, введением различных компонентов, консервантов, антиокислителей
- ☐ фальсификация осуществляемая введением различных пищевых красителей, чужеродных веществ, заменой дорогостоящих компонентов менее ценными
- ☐ фальсификация осуществляемая путем искажённой информацией об изделиях

☐ фальсификация осуществляемая введением специальных пищевых жиров, красителей, также химических разрыхлителей

Sual: По каким показателям проводится идентификация вида мучных кондитерских изделий? (Çəki: 1)

- ☐ микробиологическим
 - ☐ гистологическим
 - ☐ безопасности
 - ☐ физико-химическим
 - ☒ органолептическим
-

Sual: Укажите вариант не относящийся к органолептическим показателям бисквита. (Çəki: 1)

- ☒ содержание сахара
 - ☐ маркировка
 - ☐ упаковка
 - ☐ консистенция
 - ☐ внешний вид
-

Sual: Укажите вариант не относящийся к физико-химическим показателям шоколада. (Çəki: 1)

- ☐ содержание сахара
 - ☐ кислотное число
 - ☐ перекисное число
 - ☒ консистенция
 - ☐ содержание влаги
-

Sual: При качественной фальсификации для увеличения массы в шоколад добавляют разные вещества. В каком ряду они указаны? (Çəki: 1)

- ☒ вода
 - ☐ молоко
 - ☐ белки
 - ☐ жиры
 - ☐ углеводы
-

Bölmə: 0702

Ad	0702
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из нижеуказанных не является идентификационным отличием кофе арабика от робусты? (Çəki: 1)

- ☐ вид зерна (удлиненный)

- ☐ размеры зерна
 - ☒ сорт зерна
 - ☐ меньшее содержание белковых веществ
 - ☐ меньшее содержание кофеина
-

Sual: По каким органолептическим показателям можно установить идентификацию сорта джема? (Ќәкі: 1)

- ☒ наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в первом сорте
 - ☐ по количеству плодов с косточками
 - ☐ по количеству разваренных ягод
 - ☐ по количеству плодов с треснувшей кожицей
 - ☐ наличием желеобразной консистенции
-

Sual: Какой нижеследующий отличительный показатель обыкновенного шоколада не верен? (Ќәкі: 1)

- ☒ содержание рН – до 7%
 - ☐ содержание сахаров, свыше 65%
 - ☐ содержание жира, около 33%
 - ☐ содержание белковых веществ, около 5%
 - ☐ содержание клетчатки, менее 4%
-

Sual: В фруктово-ягодные изделия не доложили сахар – песок, патоку, орехи, фруктово-ягодное пюре, различные начинки. К какому виду фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ к количественному
 - ☒ к качественному
 - ☐ к ассортиментному
 - ☐ к комплексному
 - ☐ к информационному
-

Sual: В шоколадной массе была снижена доля какао – масла и тертого какао за счёт введения повышенного количества сухого и сгущенного молока, сливок, изюма и т.д. К какой фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ стоимостная
 - ☒ качественная
 - ☐ количественная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ информационная
-

Sual: В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада? (Ќәкі: 1)

- ☐ в натуральный шоколад введены какао масло, гидрожир, маслоподобное
 - ☐ вес нетто плитки шоколада занижен
 - ☒ вместо десертного шоколада был реализован обыкновенный
 - ☐ было нарушено рецептурное соотношение основных компонентов
 - ☐ были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код
-

Sual: Выявлены недовложения начинки и пониженное количество глазури в конфетах. К какой фальсификации этот случай относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ комплексная
 - ☐ количественная
 - ☐ стоимостная
 - ☒ качественная
 - ☐ ассортиментная
-

Sual: В каком ряду правильно указано ассортиментная фальсификация кондитерских изделий? (Ўэки: 1)

- ☐ недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой; повышенное содержание воды; введение консервантов, антиокислителей
 - ☐ повышенное содержание воды; подмена одного вида изделия другим; вес нетто вафель занижен за счёт использования более плотной бумаги
 - ☒ подмена одного вида изделия другим, подмена более высокоценного вида изделия изделием, выработанным из низкосортной муки
 - ☐ замена дорогостоящего компонента менее ценным; повышенное содержание воды; замена одного сорта муки другим
 - ☐ вес нетто вафель занижен за счёт использования более плотной бумаги; введение антиокислителей; антибиотиков
-

Sual: К какому виду фальсификации относится несоблюдение технологических параметров производства хлеба? (Ўэки: 1)

- ☐ к количественной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к комплексной
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации хлебобулочных изделий? (Ўэки: 1)

- ☐ повышенное содержание воды
 - ☐ добавление других сортов муки
 - ☐ замена дрожжей на химические разрыхлители
 - ☐ недовложения ценных компонентов предусмотренных рецептурой
 - ☒ подмена одного вида хлебобулочных изделий другим
-

Sual: В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада? (Ўэки: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая искаженной информацией об ассортименте и виде шоколада
 - ☐ фальсификация осуществляемая введением специальных антиокислителей в шоколад
 - ☐ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве
 - ☒ фальсификация осуществляемая заменой одного вида шоколада другим видом
 - ☐ фальсификация осуществляемая введением специальных консервантов в шоколад
-

Sual: В каком ряду указана количественная фальсификация шоколада? (Ўэки: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей и токсических элементов
- ☒ фальсификация осуществляемая за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений, указанные в

стандарте

- ☐ фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада специальных белковых веществ, углеводов и воды
 - ☐ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, красителей
 - ☐ фальсификация осуществляемая заменой высококачественного шоколада низкокачественными
-

Sual: Какими способами фальсифицируются мучные кондитерские изделия? (Ќәкі: 1)

- ☐ физико-химическими, ассортиментными, информационными
 - ☐ информационными, безопасностью, ассортиментными, качественными
 - ☐ качественными, микробиологическими, ассортиментными, количественными
 - ☐ ассортиментными, органолептическими, количественными, информационными
 - ☒ ассортиментными, качественными, количественными, информационными
-

Sual: В каком ряду правильно указаны сахаристые кондитерские изделия? (Ќәкі: 1)

- ☐ шоколад, какао – порошок, мармелад, зефир, карамель, торт
 - ☒ плодово-ягодные кондитерские изделия, шоколад, какао – порошок, карамельные изделия, конфетные изделия
 - ☐ джем, варенье, цукаты, карамель, конфеты, вафли
 - ☐ повидло, желе, пастила, карамель, конфеты, сахаристые восточные сладости
 - ☐ цукаты, варенье, карамель, конфеты, восточные сладости
-

Sual: В каком ряду верно указан органолептический показатель по которому можно установить идентификацию сорта вишневого джема? (Ќәкі: 1)

- ☐ по количеству вишен с косточками
 - ☐ по желеобразной консистенции
 - ☐ по жидкой консистенции
 - ☒ по наличию привкуса карамелизованного сахара
 - ☐ по количеству разваренных вишен
-

Sual: В каком ряду неверно указано идентификационное отличие кофе арабики от робусты? (Ќәкі: 1)

- ☐ форма зерна
 - ☒ сорт зерна
 - ☐ меньшее содержание белковых веществ
 - ☐ меньшее содержание кофеина
 - ☐ размеры зерна
-

Sual: В каком ряду верно указана цель идентификации печенья? (Ќәкі: 1)

- ☒ идентификация вида
 - ☐ идентификация маркировки
 - ☐ идентификация тары
 - ☐ идентификация кислотности
 - ☐ идентификация веса
-

Sual: Укажите вариант относящийся к ассортиментной фальсификации кондитерских изделий. (Ќәкі: 1)

- ☐ введение антибиотиков, антиокислителей
- ☐ замена дорогостоящего компонента более дешевым
- ☒ подмена одного вида кондитерских изделий другим
- ☐ занижение веса нетто за счёт тары
- ☐ искажение информации о товаре

Sual: Укажите сахаристые кондитерские изделия. (Çəki: 1)

- ☐ джем, торт, бисквит
- ☐ конфеты, пахлава, мармелад
- ☐ варенье, карамель, зефир
- ☐ торт, печенье, цукаты
- ☒ шоколад, конфеты, карамель

Bölmə: 0703

Ad	0703
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду неверно указаны отличительные параметры десертного шоколада? (Çəki: 1)

- ☐ содержание сахара, меньше 50%
- ☐ содержание жира, более 35%
- ☐ содержание белков, более 6%
- ☒ содержание золы, не менее 9%
- ☐ содержание клетчатки, свыше 50%

Sual: По каким параметрам определяют вид шоколада при идентификационной экспертизе? (Çəki: 1)

- ☒ содержание сахаров, жира, белков, клетчатки, золы
- ☐ содержание жира, сахаров, минеральных веществ, белков
- ☐ содержание белков, жира, минеральных веществ, кислотность
- ☐ содержание золы, клетчатки, соли, кислотность
- ☐ кислотность, содержание соли, белков, какао – порошка

Sual: По каким показателям можно определить сорт варенья при идентификационной экспертизе? (Çəki: 1)

- ☐ по количеству плодов с косточками, наличием желеобразной консистенции
- ☒ по количеству плодов с треснувшей кожицей, плодов с косточками, оголённых косточек, разваренных ягод
- ☐ по количеству разваренных ягод, мажущейся консистенции, наличием частично разваренных частей плодов
- ☐ отсутствием плодов или ягод, наличием желеобразной консистенции, добавлением вкусовых и ароматических веществ
- ☐ по количеству плодов с треснувшей кожицей, наличием желеобразной консистенции,

Sual: При идентификации вида мучных кондитерских изделий выявлены характерные показатели – имеет крупную, рассыпчатую структуру, поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне. Это какой вид изделия? (Ќәкі: 1)

- ☐ галеты
 - ☒ затыажное печенье
 - ☐ сдобное печенье
 - ☐ крекеры
 - ☐ пряники
-

Sual: Какие цели могут возникнуть при идентификации мучных кондитерских изделий? (Ќәкі: 1)

- ☐ идентификация массы нетто
 - ☐ идентификация упаковки
 - ☒ идентификация вида
 - ☐ идентификация влажности
 - ☐ идентификация ассортимента
-

Sual: Укажите отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада. (Ќәкі: 1)

- ☐ содержание сахаров меньше 50%, жиров более 30%, белков более 5%, клетчатки более 6%
 - ☐ содержание сахаров меньше 30%, жиров более 25%, белков более 2%, клетчатки более 1%
 - ☐ содержание сахаров меньше 40%, жиров более 15%, белков меньше 3%, клетчатки более 10%
 - ☒ содержание сахаров свыше 55%, жиров 33%, белков около 5%, клетчатки менее 4%
 - ☐ содержание сахаров свыше 65%, жиров около 35%, белков около 10%, клетчатки более 4%
-

Sual: Укажите отличительные идентификационные признаки десертного шоколада. (Ќәкі: 1)

- ☐ содержание сахаров меньше 30%, жиров более 12%, белков меньше 15%, клетчатки менее 8%
 - ☒ содержание сахаров меньше 50%, жиров более 35%, белков более 6%, клетчатки более 5%
 - ☐ содержание сахаров более 50%, жиров меньше 38%, белков более 7%, клетчатки меньше 3%
 - ☐ содержание сахаров меньше 35%, жиров менее 25%, белков более 4%, клетчатки более 3%
 - ☐ содержание сахаров меньше 40%, жиров меньше 20%, белков более 5%, клетчатки менее 12%
-

Sual: В каком ряду указана качественная фальсификация шоколада? (Ќәкі: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая всесторонней и точной информацией об ассортименте и виде шоколада
- ☐ фальсификация осуществляемая полным изменением рецептуры при производстве шоколада

- ☒ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, консервантов, антиокислителей, красителей, а также повышением содержания воды
 - ☐ фальсификация осуществляемая введением токсичных элементов и химических разрыхлителей в шоколад
 - ☐ фальсификация осуществляемая введением белковых веществ и уменьшением содержания воды в шоколаде
-

Sual: В каком ряду указана информационная фальсификация шоколада? (Ўэки: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей, чужеродных добавок, воды
 - ☐ фальсификация осуществляемая искаженной информацией о пищевой ценности и сроков хранения различных видов и ассортиментов шоколадных изделий
 - ☒ фальсификация осуществляемая путем обмана потребителя с помощью неточной или искаженной информацией о шоколадных изделиях
 - ☐ фальсификация осуществляемая заменой высококачественного изделия более низкокачественными
 - ☐ фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада белковых веществ, ароматизаторов
-

Sual: Какие показатели шоколада искажаются при информационной фальсификации? (Ўэки: 1)

- ☐ маркировка, упаковка, сертификаты, органолептические показатели товара
 - ☐ фирма изготовитель товара, сертификат качества, размеры, цвет, внешний вид
 - ☒ наименование товара, фирма – изготовитель, страна происхождения товара, количество и состав товара
 - ☐ упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры, идентификационные показатели товара
 - ☐ наименование, сертификаты, штрих код, ассортимент, физико-химические показатели товара
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды затяжного печенья. (Ўэки: 1)

- ☐ повышенное содержание сахара и жира, влажность 30%, изделие более мягкое, светлого цвета, с круглыми проколами
 - ☒ пониженное содержание сахара и жира, влажность 25%, изделие более крепкое, светлого цвета, на поверхности имеет точечные проколы
 - ☐ повышенное содержание сахара и углеводов, влажность 18%, изделие более мягкое, светлого цвета, на поверхности имеет проколы в виде звезды
 - ☐ при производстве используется мука высшего сорта с высоким содержанием клейковины, в тесте высокое содержание сахара и жира
 - ☐ при производстве используется ржаная мука высшего сорта, повышенное содержание сахара и жира, влажность 15%, на поверхности имеет точечные проколы
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды крекеров (сухого печенья). (Ўэки: 1)

- ☐ пониженное содержание жира и сахара, структура хрупкая и тонкослойная
 - ☐ повышенное содержание фруктово-ягодного пюре, толстослойная и жирная структура
 - ☒ повышенное содержание жира, структура тонкослойная и хрупкая
 - ☐ повышенное содержание сахара, структура двухслойная
 - ☐ выпечены с добавлением орехов, структура толстослойная, вкус сдаккий
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды галетов. (Ўэки: 1)

- ☐ структура мягкая, влажность высокая, изделие сладкое и жирное
 - ☐ повышенное содержание сахара, пониженное содержание влаги
 - ☐ в составе большое количество орехов, структура двухслойная, изделие жирное
 - ☒ пониженная влажность, структура сухая, изделие без сахара и без жира
 - ☐ влажность высокая, структура сухая, изделия вырабатываются из плодово-ягодного пюре
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды печенье сахарное. (Ўэки: 1)

- ☒ изделия сладкое, имеет специфический вкус, при производстве используется сливочное масло
 - ☐ пониженное содержание сахара, повышенное содержание влаги, вырабатывают без масла
 - ☐ при производстве используют большое количество орехов, изделие двухслойное, сладкое
 - ☐ повышенная влажность, в основном вырабатывают из плодово-ягодного пюре
 - ☐ имеет специфический вкус, при производстве используют маргарин, изделие имеет пониженное содержание сахара
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды муки высшего сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий. (Ўэки: 1)

- ☐ содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
 - ☒ содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
 - ☐ содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
 - ☐ содержание золы – 0,75–1,25%, кальция – 30 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,7–2,0%
 - ☐ содержание золы – 0,55–0,70%, кальция – 45 мг%, фосфора – 150 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды муки I сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий. (Ўэки: 1)

- ☐ содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 250 мг%, пентозанов – 1,7–2,5%
 - ☐ содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 45 мг%, фосфора – 280 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
 - ☒ содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
 - ☐ содержание золы – 1,0–1,3%, кальция – 50 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,8–2,5%
 - ☐ содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
-

Sual: Укажите характерные идентификационные виды муки II сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий. (Ўэки: 1)

- ☐ содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,5–4,0%
- ☐ содержание золы – 0,6–0,75%, кальция – 35 мг%, фосфора – 350 мг%, пентозанов

- 2,5–3,0%
 - ☐ содержание золы – 0,5–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 70 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
 - ☒ содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
 - ☐ содержание золы – 0,7–8,5%, кальция – 65 мг%, фосфора – 445 мг%, пентозанов – 3,5–3,8%
-

Sual: Какая из нижеследующих вариантов качественная фальсификация мучных кондитерских изделий? (Ќәкі: 1)

- ☐ фальсификация осуществляемая введением различных химических разрыхлителей, чужеродных добавок, также недовлажением сахара
 - ☒ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, недовлажением компонентов, введением различных консервантов, антиокислителей
 - ☐ фальсификация осуществляемая подменой высококачественных мучных изделий низкоккачественными, также введением различных химических разрыхлителей
 - ☐ фальсификация осуществляемая искажённой информацией об изделиях
 - ☐ фальсификация осуществляемая искажённой информацией о пищевой ценности сроков хранения различных видов и ассортимента мучных кондитерских изделий
-

Sual: Укажите параметры для определения вида шоколада при идентификационной экспертизе. (Ќәкі: 1)

- ☒ содержание клетчатки, жира
 - ☐ йодное число
 - ☐ содержание соли
 - ☐ кислотность
 - ☐ перекисное число
-

Sual: В каком ряду указаны идентификационные отличия сортов варенья? (Ќәкі: 1)

- ☐ мажущаяся консистенция
 - ☐ отсутствие плодов
 - ☒ количество плодов с косточками, разваренных ягод
 - ☐ добавление вкусовых веществ
 - ☐ добавление ароматических веществ
-

Sual: В каком ряду верно указаны отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада? (Ќәкі: 1)

- ☐ жиры более 35%, углеводы менее 50%
 - ☐ углеводы менее 30%, белки более 3%
 - ☐ клетчатка более 3%, жиры более 17%
 - ☒ жиры 35%, клетчатка менее 4%
 - ☐ клетчатка менее 4%, белки около 15%
-

Sual: В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки галетов? (Ќәкі: 1)

- ☐ высокая влажность, пониженное содержание сахара
- ☒ пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
- ☐ сухая структура, высокая кислотность
- ☐ повышенная жирность, высокое содержание сахара
- ☐ пониженная влажность, высокое содержание золы

Sual: В каком ряду указаны идентификационные признаки сахарного печенья? (Çəki: 1)

- ☐ специфический запах и вкус
- ☐ изделие без масла и сахара
- ☒ специфический вкус, изделие сладкое
- ☐ изделие двухслойное, без сахара
- ☐ содержание орехов, пряностей

Bölmə: 0801

Ad	0801
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Мешки под чая имеют меньший объем за счет толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к качественной
- ☒ к количественной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к комплексной
- ☐ к информационной

Sual: При экспертизе чая была выявлена пустота вкуса, отсутствие терпкости, низкая экстрактивность. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к стоимостной
- ☒ к качественной
- ☐ к комплексной

Sual: Высококачественный чай был заменён отходами чайного производства. К какой фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☒ к качественной
- ☐ к комплексной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к стоимостной
- ☐ к количественной

Sual: Объем стакана, который используется при реализации весового чая занижен за счёт более толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к информационной
- ☐ к ассортиментной
- ☒ к количественной
- ☐ к качественной

Sual: Какими методами выявляется фальсификация чая? (Çəki: 1)

- ☒ органолептическими, идентификационными
 - ☐ физико-химическими, химическими
 - ☐ органолептическими, микробиологическими
 - ☐ химическими, гистологическими
 - ☐ органолептическими, физико-химическими
-

Sual: Количество каких веществ в составе чая определяется физико-химическими методами? (Çəki: 1)

- ☒ содержание влаги, кофеина и экстрактивных веществ
 - ☐ содержание танина, белков, сахара
 - ☐ содержание кофеина, танина, посторонних примесей
 - ☐ содержание жиров, катехинов и экстрактивных веществ
 - ☐ содержание сахара, углеводов, белков
-

Sual: Укажите количество методов выявления качественной фальсификации чая? (Çəki: 1)

- ☐ 3
 - ☒ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 5
 - ☐ 6
-

Sual: Каким методом можно выявить количественную фальсификацию чая? (Çəki: 1)

- ☐ органолептическим
 - ☐ физико-химическим
 - ☐ биохимическими
 - ☐ дегустированием
 - ☒ взвешиванием на весах
-

Bölmə: 0802

Ad	0802
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой нижеследующий показатель не является отличительным признаком прессованного чая? (Çəki: 1)

- ☐ спрессованный в брикет черный байховый чай
- ☐ спрессованный в пленку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности
- ☐ в зеленом плиточном имеются огрубевшие побеги вместе с листьями

- ☐ таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку
- ☒ упакован в картонную тару

Sual: Капля заварки окрашивает лакмусовую бумагу в зелёный цвет. Что это означает? (Çəki: 1)

- ☐ замена высших сортов чая низкими сортами
- ☒ свидетельствует о наличии спитого чая
- ☐ замена высококачественными частями чайной флешки
- ☐ добавление растительных заменителей
- ☐ использование жженого сахара

Sual: Какой нижеуказанный вариант относится к ассортиментной фальсификации чая? (Çəki: 1)

- ☒ подменён высший сорт чая низким сортом того же наименования, выращенного в других регионах
- ☐ в чай введены добавки, непредусмотренные рецептурой
- ☐ сухой чай подкрашен жженым сахаром
- ☐ искажены данные о стране происхождения, количества товара
- ☐ в чай добавлена питьевая сода

Sual: Вырабатывается из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке и нормализации до 4,5 или 6,0% жира. Какое это молоко? (Çəki: 1)

- ☐ восстановленное
- ☒ топлёное
- ☐ нормализованное
- ☐ белковое
- ☐ витаминизированное

Sual: Изготавливают путём дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его по жиру и по сухому обезжиренному остатку. Какое это молоко? (Çəki: 1)

- ☒ белковое
- ☐ натуральное
- ☐ нормализованное
- ☐ топлёное
- ☐ восстановленное

Bölmə: 0803

Ad	0803
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из нижеследующих вариантов не относится к методу обнаружения

идентификации чая? (Ўэки: 1)

- ☐ по содержанию экстрактивных веществ, определяемых рефрактометрическим методом
 - ☐ по наличию «золотого» типса
 - ☐ по присутствию огрубевших частей побегов
 - ☐ по содержанию кофеина, определяемого рефрактометрическим методом
 - ☒ определение содержания влаги в сушильном шкафу
-

Sual: Какая из этих целей исследования не возникает при экспертизе подлинности чая? (Ўэки: 1)

- ☐ идентификация вида чая
 - ☐ идентификация места произрастания чая
 - ☒ идентификация вкуса чая
 - ☐ идентификация сорта чая
 - ☐ способы фальсификации и методы их брожения
-

Sual: Какой показатель не относится к прессованному чаю? (Ўэки: 1)

- ☒ упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
 - ☐ полностью отсутствуют побеги чайного растения
 - ☐ спрессованные в плитку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности
 - ☐ в зеленом чае имеются огрубевшие побеги вместе с листьями
 - ☐ таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку
-

Sual: При добавлении лимонного сока чай не обесцветился. Это что означает? (Ўэки: 1)

- ☒ были использованы жженный сахар или краситель
 - ☐ добавление чайной пыли
 - ☐ содержание большого количества огрубевших побегов светло-коричневого цвета
 - ☐ добавление спитого чая
 - ☐ добавление высушенных листьев вишни
-

Sual: Укажите влажность черного байхового чая? (Ўэки: 1)

- ☐ не более 10%
 - ☒ не более 8%
 - ☐ не более 12%
 - ☐ не более 5%
 - ☐ не более 3%
-

Sual: Укажите количество кофеина в черном байховом чае? (Ўэки: 1)

- ☐ не более 2,8 – 3,0%
 - ☒ не более 1,8 – 2,8%
 - ☐ не более 3,0 – 4,0%
 - ☐ не более 5,0 – 6,5%
 - ☐ не более 3,0 – 5,0%
-

Sual: Укажите количество танина в черном байховом чае? (Ўэки: 1)

- ☐ не более 10,0 – 12,0%
- ☐ не менее 3 – 5%

- ☒ не менее 8,0 – 11,0%
- ☐ не более 12,0 – 15,0%
- ☐ не более 9,0 – 10%

Sual: Укажите количество влаги в зелёном чае? (Çəki: 1)

- ☐ не более 3,0%
- ☐ не менее 5,0%
- ☐ не более 6,0%
- ☒ не более 8,5%
- ☐ не более 10,5%

Sual: Укажите количество экстрактивных веществ в зелёном байховом чае? (Çəki: 1)

- ☐ до 3 – 8%
- ☐ не менее 5 – 10%
- ☐ не менее 10 – 12%
- ☒ не более 20 – 25%
- ☐ не менее 30 – 35%

Sual: Укажите количество танина и кофеина в зелёном байховом чае? (Çəki: 1)

- ☒ не менее 12 – 17%
- ☐ не более 15 – 20%
- ☐ до 10 – 15%
- ☐ до 3 – 8%
- ☐ до 2 – 4%

Bölmə: 0901

Ad	0901
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации кофе? (Çəki: 1)

- ☐ введение добавок, не предусмотренных рецептурой
- ☐ добавление спитого кофе
- ☐ введение чужеродных веществ и компонентов
- ☒ подмена одного сорта кофе другим
- ☐ приготовление искусственных зёрен

Sual: Что такое количественная фальсификация кофе? (Çəki: 1)

- ☒ недовес
- ☐ неточная или искаженная информация
- ☐ подмена сорта кофе
- ☐ добавление чужеродных добавок

☐ подмена вида кофе

Sual: В кофе были введены чужеродные вещества и компоненты. К какому виду фальсификации относится этот случай? (Çəki: 1)

- ☐ к комплексному
 - ☐ к количественному
 - ☐ к ассортиментному
 - ☒ к качественному
 - ☐ к стоимостной
-

Sual: При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, содержащие углекислый газ плавают сверху, а частицы кофе заменителей быстро оседают на дно. Это какой метод обнаружения фальсификации кофе? (Çəki: 1)

- ☒ органолептический
 - ☐ химический
 - ☐ физико-химический
 - ☐ микробиологический
 - ☐ физический
-

Sual: В каком ряду правильно указана информационная фальсификация? (Çəki: 1)

- ☒ подчистка, исправления в документах
 - ☐ занижение веса нетто пачки
 - ☐ замена натурального кофе с кофезаменителями
 - ☐ добавление спитого чая
 - ☐ введение искусственных зёрен
-

Sual: В каком ряду верно указана качественная фальсификация кофе? (Çəki: 1)

- ☐ подмена сорта
 - ☒ добавление антиокислителей
 - ☐ искаженная информация
 - ☐ обвес
 - ☐ неточная информация в маркировке
-

Bölmə: 0902

Ad	0902
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая цель исследования не возникает при проведении экспертизы подлинности кофе? (Çəki: 1)

- ☐ идентификация вида (арабика, робуста)
- ☐ идентификация места произрастания кофе
- ☒ идентификация цвета кофе

- ☐ идентификация сорта кофе
 - ☐ способы фальсификации и методы их обнаружения
-

Sual: Какой из нижеуказанных не является идентификационной отличительной чертой кофе? (Çəki: 1)

- ☐ зерно
 - ☒ место произрастания
 - ☐ размеры зерна
 - ☐ меньшее содержание белковых веществ
 - ☐ меньшее содержание кофеина
-

Sual: С целью искусственного повышения веса кофейных зёрен во время обжаривания опрыскиваются вазелином, сахарным сиропом. Это какой вид фальсификации? (Çəki: 1)

- ☐ стоимостная
 - ☒ качественная
 - ☐ комплексная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ информационная
-

Sual: Какая цель исследования не может возникнуть при проведении экспертизы подлинного кофе? (Çəki: 1)

- ☐ идентификация вида и сорта
 - ☐ идентификация вида и места произрастания кофе
 - ☐ идентификация сорта и места произрастания кофе
 - ☒ идентификация ассортимента кофе
 - ☐ идентификация сорта кофе
-

Sual: В продажу поступила партия подделанных под настоящие кофейные зёрна, полученные из пшеничного, ячменного и т.д. теста, а затем поджаренные. К какому виду фальсификации относится этот случай? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к комплексной
-

Bölmə: 0903

Ad	0903
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой показатель не искажается при информационной фальсификации кофе? (Çəki: 1)

- ☒ вид транспорта
- ☐ наименование товара
- ☐ страна происхождения товара
- ☐ фирма – изготовитель товара
- ☐ количество товара

Sual: По какому показателю невозможно осуществить экспертизу подлинности с целью идентификации сорта жареного молотого кофе? (Çəki: 1)

- ☐ по содержанию хлорогеновой кислоты
- ☐ по наличию полифруктозана инулина
- ☐ по содержанию кофеина
- ☒ по содержанию чужеродных добавок
- ☐ по содержанию кофеина и хлорогеновой кислоты

Bölmə: 1001

Ad	1001
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Вес нетто пачки с лавровым листом занижен. Какой это вид фальсификации? (Çəki: 1)

- ☒ количественный
- ☐ качественный
- ☐ ассортиментный
- ☐ информационный
- ☐ стоимостный

Sual: В продажу поступила партия плесневелых, поломанных и загрязненных листьев лаврового дерева. К какой фальсификации относится этот случай? (Çəki: 1)

- ☒ к качественной
- ☐ к количественной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к стоимостной
- ☐ к информационной

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации лаврового листа? (Çəki: 1)

- ☐ плесневелые листья лаврового дерева
- ☐ поломанные листья лаврового дерева
- ☐ загрязненные листья лаврового дерева
- ☐ старые пожелтевшие листья лаврового дерева
- ☒ не поломанные, блестящие лавровые листья

Sual: По каким показателям качества легко отличить пряности и привравы? (Ќәкі: 1)

- ☒ по органолептическим
 - ☐ по физико-химическим
 - ☐ по микробиологическим
 - ☐ по гистологическим
 - ☐ по биохимическим
-

Sual: Вместо молотого перца потребителю продали золу, измельченный шлак из котельных. Какой это вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☐ количественный
 - ☐ информационный
 - ☒ качественный
 - ☐ ассортиментный
 - ☐ стоимостный
-

Sual: Вместо шафрана потребителю могут продать толченый красный кирпич. К какому виду фальсификации относится этот случай? (Ќәкі: 1)

- ☒ к качественной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к стоимостной
-

Sual: Какой из нижеследующих вариантов не относится ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков? (Ќәкі: 1)

- ☐ натуральные минеральные воды подменены искусственными
 - ☐ натуральные соки подменены сокосодержащими напитками
 - ☐ соки с мякотью подменены нектарами
 - ☐ Коко-кола, Пепси-кола подменены искусственными суррогатами
 - ☒ занижен вес нетто упаковки или ее объем
-

Sual: В состав кетчупов вместо томатов, черного перца и других компонентов ввели пищевые красители, ароматизаторы, загустители. Это какой вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☐ ассортиментная
 - ☐ количественная
 - ☒ качественная
 - ☐ информационная
 - ☐ комплексная
-

Sual: Натуральные соки подменились сокосодержащими напитками. К какому виду фальсификации относится этот случай? (Ќәкі: 1)

- ☐ к качественной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к комплексной
 - ☒ к ассортиментной
-

Sual: Под видом натурального яблочного уксуса в продажу поступил «уксус с яблочным аромат», не имеющий с настоящим яблочным уксусом ничего общего. К какому виду фальсификации относится этот случай? (Ўәкі: 1)

- ☐ к количественной
 - ☒ к ассортиментной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
-

Sual: Уксус разбавлен водой. К какому виду фальсификации это относится? (Ўәкі: 1)

- ☐ к стоимостной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к информационной
-

Sual: В каком ряду не качественная фальсификация пива? (Ўәкі: 1)

- ☐ введение поверхностно – активных добавок
 - ☐ добавление водки с водой
 - ☒ подмена одного сорта пива другим
 - ☐ введение консервантов
 - ☐ разбавление водой
-

Sual: Объем пива при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель. К какому виду фальсификации это относится? (Ўәкі: 1)

- ☒ к количественной
 - ☐ к качественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к стоимостной
-

Sual: По каким показателям осуществляется идентификация водки? (Ўәкі: 1)

- ☐ по химическим
 - ☒ по органолептическим
 - ☐ по микробиологическим
 - ☐ по показателям безопасности
 - ☐ по физико-химическим
-

Sual: При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы указывают на «водянистость» его вкуса? (Ўәкі: 1)

- ☒ 50
 - ☐ 40
 - ☐ 30
 - ☐ 20
 - ☐ 15
-

Sual: При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы обычно не замечают фальсификацию? (Ўәкі: 1)

- ☐ 30
 - ☒ 10
 - ☐ 40
 - ☐ 35
 - ☐ 20
-

Sual: При экспертизе коньяка обнаружилось полное отсутствие дубильных веществ. К какому виду фальсификации это относится? (Ўэки: 1)

- ☒ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к стоимостной
-

Sual: В каком ряду указаны приправы? (Ўэки: 1)

- ☐ пищевые кислоты, поваренная соль, плодово-ягодные напитки
 - ☐ соусы, пищевые красители, алкогольные и безалкогольные напитки
 - ☒ поваренная соль, пищевые кислоты, соусы
 - ☐ натуральные и минеральные воды, пищевые кислоты, кофейные напитки
 - ☐ пищевые кислоты, соусы, газированные и негазированные напитки
-

Sual: В каком ряду указаны безалкогольные напитки? (Ўэки: 1)

- ☐ натуральные воды, минеральные воды, бренди, пиво
 - ☐ соки, бренди, виски, минеральные воды
 - ☐ кофейные напитки, минеральные воды, водка
 - ☒ натуральные и искусственные минеральные воды, соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки
 - ☐ соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки, вина
-

Sual: В каком ряду указаны слабоалкогольные напитки? (Ўэки: 1)

- ☐ медовые напитки, вина, коньяк, пиво, буза
 - ☐ буза, виноградные вина, коньяк, пиво, медовые напитки
 - ☐ брага, водка, коньяк, пиво, буза, виноградные вина
 - ☒ квас, коньяк, пиво, виноградные вина
 - ☐ пиво, квас, брага, буза, медовые напитки
-

Sual: В каком ряду указаны алкогольные напитки? (Ўэки: 1)

- ☒ спирт, водка, ликероводочные изделия, коньяк, виноградные вина
 - ☐ водка, спирт, пиво, квас, коньяк, виноградные вина
 - ☐ ликероводочные изделия, коньяк, буза, квас, медовые напитки
 - ☐ коньяк, ликероводочные изделия, брага, пиво, виноградные вина
 - ☐ виноградные вина, пиво, квас, коньяк, медовые напитки
-

Sual: В каком ряду указан идентификационный показатель водки? (Ўэки: 1)

- ☐ физический
- ☐ биологический
- ☒ органолептический

- ☐ показатель безопасности
- ☐ физико-химический

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: По каким критериям возможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли? (Çəki: 1)

- ☒ по массовой доли кальций–иона, магний–иона, сульфат–иона
- ☐ по массовой доли натрий–иона, калий–иона, сульфит–иона
- ☐ по массовой доли магний–иона, нитрит–иона, барий–иона
- ☐ по массовой доли натрий–иона, нитрат –иона, сульфид–иона
- ☐ по массовой доли калий–иона, хлорид–иона, хром–иона

Sual: В каких бутылках поступает в реализацию подлинный яблочный уксус? (Çəki: 1)

- ☐ в стеклянных бутылках зеленого цвета
- ☐ в стеклянных бутылках коричневого цвета
- ☐ в стеклянных бутылках красного цвета
- ☐ в стеклянных бутылках синего цвета
- ☒ в прозрачных стеклянных бутылках

Sual: По каким показателям осуществляется идентификация пива? (Çəki: 1)

- ☐ по физико-химическим
- ☐ по микробиологическим
- ☐ по биологическим
- ☒ по органолептическим
- ☐ по показателям безопасности

Sual: Какой вариант не относится к информационной фальсификации алкогольных напитков (не искажается)? (Çəki: 1)

- ☐ наименование товара
- ☐ фирма – изготовитель
- ☐ количество товара
- ☐ вводимые пищевые добавки
- ☒ рецептурный состав

Sual: Нарушился рецептурный состав пива. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
- ☐ к ассортиментной
- ☒ к качественной

- ☐ к информационной
 - ☐ к комплексной
-

Sual: По какой критерии невозможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли? (Ўэки: 1)

- ☐ по массовой доли кальций–иона
 - ☐ по массовой доли магний–иона
 - ☐ по массовой доли сульфат–иона
 - ☒ по массовой доли магний–иона
 - ☐ по массовой доли нерастворимых в воде веществ
-

Sual: В каком ряду неправильно указаны критерии по которым при идентификационной экспертизе устанавливается сорт соли? (Ўэки: 1)

- ☐ массовая доля кальций – иона, магний–иона
 - ☐ массовая доля сульфат – иона, магний–иона
 - ☐ массовая доля нерастворимых в воде веществ
 - ☐ массовая доля сульфат – иона, магний–иона
 - ☒ массовая доля калий – иона, сульфид – иона
-

Sual: К какому виду фальсификации относится реализация уже использованного лаврового листа? (Ўэки: 1)

- ☐ к количественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к комплексной
-

Sual: В каком ряду не ассортиментная фальсификация безалкогольных напитков? (Ўэки: 1)

- ☐ натуральные минеральные воды подменены искусственными
 - ☐ натуральные соки подменены сокосодержащими напитками
 - ☐ соки с мякотью подменены нектарами содержащими замутнители
 - ☒ натуральные соки разбавлены водой
 - ☐ кока – кола, пепси – кола подменены искусственными суррогатами
-

Sual: В газированные напитки вводятся различные консерванты, продлевающие срок хранения с 7 суток до 2 лет. Это какой вид фальсификации? (Ўэки: 1)

- ☐ комплексная
 - ☐ стоимостная
 - ☒ качественная
 - ☐ количественная
 - ☐ ассортиментная
-

Sual: К какому виду фальсификации относится реклама сокосодержащих напитков как натуральные? (Ўэки: 1)

- ☐ к количественной
- ☐ к качественной
- ☐ к стоимостной

- ☐ к ассортиментной
 - ☒ к информационной
-

Sual: Каким методом лучше определить крепость алкогольных напитков при незначительном разбавлении водой? (Ќәкі: 1)

- ☐ химическим
 - ☒ физическим
 - ☐ физико-химическим
 - ☐ микробиологическим
 - ☐ гистологическим
-

Sual: При взбалтывании бутылки с водкой появляются крупные пузырьки. Это какой вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☐ информационная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ стоимостная
 - ☒ качественная
 - ☐ количественная
-

Sual: При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы высказывают сомнения по поводу качества напитка? (Ќәкі: 1)

- ☐ 15
 - ☐ 30
 - ☒ 20
 - ☐ 10
 - ☐ 25
-

Sual: При добавлении скольких процентов воды в пиво фальсификация практически не определяется? (Ќәкі: 1)

- ☐ 35
 - ☐ 15
 - ☐ 25
 - ☐ 40
 - ☒ 30
-

Sual: Укажите вкусовые товары, действующие непосредственно на физиологические процессы организма. (Ќәкі: 1)

- ☒ алкогольные напитки, чай, кофе, табачные изделия
 - ☐ пряности, приправы, чай, кофе
 - ☐ безалкогольные напитки, уксус, соль, чай
 - ☐ уксус, соль, чай, кофе, безалкогольные напитки
 - ☐ соль, пряности, приправы, чай, кофе
-

Sual: Укажите вкусовые товары оказавшие общее действие на физиологические процессы организма. (Ќәкі: 1)

- ☐ приправы, соль, уксус, табачные изделия
- ☒ уксус, соль, пряности, приправы, безалкогольные напитки
- ☐ пряности, уксус, соль, кофе, чай, приправы

- ☐ табачные изделия, чай, соль, уксус, пряности, алкогольные напитки
- ☐ безалкогольные напитки, алкогольные напитки, уксус, соль, приправы

Sual: Укажите показатели используемые при идентификационной экспертизе пива. (Çəki: 1)

- ☐ физические
- ☐ биологические
- ☒ органолептические
- ☐ химические
- ☐ физико-химические

Sual: Укажите цвет стеклянной бутылки для розлива подлинного яблочного уксуса. (Çəki: 1)

- ☐ коричневый
- ☒ прозрачный
- ☐ желтый
- ☐ синий
- ☐ серый

Sual: Укажите % воды добавляемой в пиво при которой невозможно определить фальсификацию. (Çəki: 1)

- ☒ 30%
- ☐ 20%
- ☐ 45%
- ☐ 10%
- ☐ 25%

Bölmə: 1003

Ad	1003
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Разновидностью, какой фальсификации специй следует считать частичную или полную замену натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов? (Çəki: 1)

- ☒ качественной
- ☐ количественной
- ☐ информационной
- ☐ стоимостной
- ☐ ассортиментной

Sual: В красный перец внесли молотый красный кирпич, а молотый черный перец – золу. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к количественной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к ассортиментной
-

Sual: Какой вариант не относится к качественной фальсификации коньяков? (Ќәкі: 1)

- ☐ ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
 - ☐ ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов
 - ☐ замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жженого сахара
 - ☐ замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением других компонентов
 - ☒ неверное указание вводимых пищевых добавок
-

Sual: Какой из нижеуказанных не является фальсификацией способа производства? (Ќәкі: 1)

- ☐ за сортовые выдаются вина купажные
 - ☐ смешивается фракция сусла – самогёк
 - ☐ смешивается самая высококачественная фракция смешивается с низкосортными
 - ☐ фальсифицируется срок выдержки вина
 - ☒ ведение различных химических компонентов
-

Sual: В напитке сахар заменён сахарозаменителем без соответствующей надписи на этикетке. К какому виду фальсификации относится этот случай? (Ќәкі: 1)

- ☐ к стоимостной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к информационной
-

Sual: Характеризуются сладким вкусом различной интенсивности и ароматом сырья. Вырабатывается путём купажирования спирта, воды и сырья, постоянного на спирте. Какой этот напиток? (Ќәкі: 1)

- ☐ коньяк
 - ☐ водка
 - ☐ бренди
 - ☒ ликёроводочные изделия
 - ☐ виски
-

Sual: Какая из нижеуказанных не свидетельствует о заводской упаковке и маркировке водочной продукции, которая отличается от произведённой на подпольном предприятии? (Ќәкі: 1)

- ☐ этикетка должна быть приклеена к бутылке аккуратно
- ☐ клей на обратной стороне этикетки должен быть нанесён ровными полосками
- ☐ колпачки на бутылке должны быть с перфорированным венчиком горловины, плотными, не прокручивающимся, с гладкими нижними краями
- ☒ цифровой код на настоящей этикетке должны быть, как минимум из 9 цифр

- ☐ на этикетке должны быть наименования предприятия – изготовителя, его адрес, знак соответствия и товарного знака
-

Sual: Какая из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации коньяка? (Çəki: 1)

- ☐ ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- ☐ ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов
- ☒ ускорение процесса выдержки коньяка за счет охлаждения коньячных спиртов
- ☐ замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жжённого сахара
- ☐ замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением различных компонентов, приближающих вкусоароматические свойства к натуральному продукту
-

Bölmə: 1101

Ad	1101
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Вес нетто пачки кулинарного жира массой 250 г меньше, чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к комплексной
- ☐ к ассортиментной
- ☒ к количественной
- ☐ к информационной
- ☐ к качественной
-

Sual: Вес нетто бутылки с растительным маслом меньше чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☒ к количественной
- ☐ к качественной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к комплексной
- ☐ к информационной
-

Sual: В состав коровьего масла были добавлены химические красители и ароматизаторы. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к информационной
- ☐ к комплексной
- ☒ к качественной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к количественной
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не является идентификационным показателем растительных масел? (Ўэкі: 1)

- ☐ кислотное число
 - ☐ отстой по массе
 - ☐ содержание влаги
 - ☒ запах
 - ☐ цветное число
-

Sual: В каком ряду указана ненасыщенная жирная кислота? (Ўэкі: 1)

- ☐ каприновая
 - ☐ полимидиновая
 - ☐ стеариновая
 - ☒ ерук
 - ☐ арахидовая
-

Sual: В каком ряду указана насыщенная жирная кислота? (Ўэкі: 1)

- ☐ олеиновая
 - ☐ линоленовая
 - ☐ клупанадоновая
 - ☒ лауриновая
 - ☐ ритсиноловая
-

Sual: Какой показатель жиров определяется рефрактометром? (Ўэкі: 1)

- ☐ кислотное число
 - ☐ число омыления
 - ☐ эфирное число
 - ☐ йодное число
 - ☒ коэффициент преломления
-

Sual: Укажите количество видов жиров по происхождению. (Ўэкі: 1)

- ☒ 2
 - ☐ 5
 - ☐ 8
 - ☐ 7
 - ☐ 6
-

Sual: Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот? (Ўэкі: 1)

- ☐ окисление жира
 - ☐ прогоркание жира
 - ☒ гидролиз жира
 - ☐ соединение жиров
 - ☐ расщепление жиров
-

Sual: Что добавляется в масла для предотвращения их прогоркания? (Ўэкі: 1)

- ☒ антиокислители
- ☐ щелочь

- ☐ воду
 - ☐ кислоту
 - ☐ соль
-

Sual: Большое количество, каких веществ является причиной потемнения цвета растительных масел? (Ҷаќи: 1)

- ☒ красящих веществ
 - ☐ фосфатитов
 - ☐ воск
 - ☐ белков
 - ☐ слизистых веществ
-

Sual: К какому виду фальсификации это относится уменьшение веса нетто пачки жира, чем указано на маркировке? (Ҷаќи: 1)

- ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к качественной
 - ☒ к количественной
-

Sual: Укажите не верный вариант идентификационного показателя растительных масел. (Ҷаќи: 1)

- ☐ йодное число
 - ☐ содержание жира
 - ☒ вкус
 - ☐ цветное число
 - ☐ содержание влаги
-

Sual: При какой температуре оценивают вкус и запах во время идентификационной экспертизы твердых и жидких жиров? (Ҷаќи: 1)

- ☐ 27-33 град. Цельсия
 - ☐ 37-46 град. Цельсия
 - ☐ 10-13 град. Цельсия
 - ☒ 15-20 град. Цельсия
 - ☐ 5-7 град. Цельсия
-

Sual: Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими идентификационными способами? (Ҷаќи: 1)

- ☐ внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
 - ☒ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число
 - ☐ йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
 - ☐ кислотное число, перекисное число, консистенция
 - ☐ цвет, количество осадка, плотность, вкус
-

БЉлмә: 1102

Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из этих указанных относится к ассортиментной фальсификации маргарина? (Çəki: 1)

- ☐ нарушение технологии производства
- ☒ пересортица
- ☐ введение повышенных доз консервантов и антиокислителей
- ☐ неточное указание количества товара
- ☐ обвес

Sual: Какая цель может быть достигнута при проведении экспертизы подлинности растительных масел? (Çəki: 1)

- ☒ идентификация сорта
- ☐ идентификация цвета
- ☐ идентификация формы
- ☐ идентификация консистенции
- ☐ идентификация запаха

Sual: В сливочное масло был добавлен маргарин. По какому показателю это можно определить? (Çəki: 1)

- ☒ повышенное содержание лауриновой кислоты
- ☐ наличие аминокислот
- ☐ наличие белков
- ☐ повышенное содержание соли
- ☐ повышенное содержание воды

Sual: В каком ряду указана ассортиментная фальсификация коровьего масла? (Çəki: 1)

- ☒ подмена сладко – сливочного масла высшего сорта на I сорт
- ☐ повышенное количество лауриновой кислоты
- ☐ недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
- ☐ вес взвешенного масла меньше, чем заказал покупатель
- ☐ дана неточная информация о фирме – изготовителя товара

Sual: Вологодское масло было реализовано после 60 суток хранения. Какой фальсификацией это считается? (Çəki: 1)

- ☐ качественная
- ☐ стоимостная
- ☐ комплексная
- ☐ информационная
- ☒ ассортиментная

Sual: Укажите йодное число твёрдых жиров. (Çəki: 1)

- ☐ 120 – 200

- ☐ 50 – 60
 - ☐ 75 – 100
 - ☒ 28 – 40
 - ☐ 80 – 90
-

Sual: Что является причиной возникновения биохимических процессов в составе масла? (Ўэки: 1)

- ☐ насыщенные жирные кислоты
 - ☒ ферменты
 - ☐ ненасыщенные жирные кислоты
 - ☐ фосфатиды
 - ☐ воск
-

Sual: Из скольких этапов состоит производство растительных масел полученных методом экстракции? (Ўэки: 1)

- ☐ 2
 - ☒ 6
 - ☐ 4
 - ☐ 3
 - ☐ 7
-

Sual: С помощью, какой операции очищаются масла от механических примесей? (Ўэки: 1)

- ☐ рафинация
 - ☐ гидратация
 - ☒ отстаивание
 - ☐ дезодорация
 - ☐ винтеризация
-

Sual: От каких веществ очищается масла в процессе гидратации? (Ўэки: 1)

- ☐ триглицериды
 - ☒ фосфатиды
 - ☐ токоферол
 - ☐ красящие вещества
 - ☐ свободные жирные кислоты
-

Sual: Укажите масличные семена, используемые в технических целях. (Ўэки: 1)

- ☐ подсолнухи
 - ☒ лён
 - ☐ соя
 - ☐ кукуруза
 - ☐ миндаль
-

Sual: Произошла подмена одного вида масла другим. Укажите вид фальсификации. (Ўэки: 1)

- ☐ информационная
- ☒ ассортиментная
- ☐ стоимостная

- ☐ количественная
- ☐ комплексная

Sual: В каком ряду верно указан показатель, по которому можно определить добавление маргарина в коровьего масло? (Çəki: 1)

- ☐ по содержанию минеральных веществ
- ☐ по содержанию соли
- ☐ по консистенции
- ☐ по вкусу и запаху
- ☒ по повышенной содержанию лауриновой кислоты

Sual: В каком ряду указан вариант относящийся к ассортиментной фальсификации маргарина? (Çəki: 1)

- ☒ пересортица
- ☐ введение антибиотиков
- ☐ введение антиокислителей
- ☐ неточное указание фирмы-изготовителя
- ☐ обман в весе

Sual: Какие показатели качества оцениваются органолептическими методами при идентификации растительных масел? (Çəki: 1)

- ☒ запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
- ☐ прозрачность, влажность, кислотность
- ☐ плотность, влажность, цвет
- ☐ консистенция, количество осадка, йодное число
- ☐ количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления

Bölmə: 1103

Ad	1103
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Идентификационные особенности: содержание воды – 0,3%; антиокислители – нет; сахара – глюкоза, манноза; ароматизаторы – естественный запах. Это какой жир? (Çəki: 1)

- ☒ свиной топленый жир
- ☐ кулинарный жир
- ☐ рыбный жир
- ☐ суррогатный жир
- ☐ жир морских животных

Sual: Идентификационные признаки: изготавливают из сквашенных молочных сливок,

содержит молочного жира не менее 81,5 или 82,5%, воды не более 16%. Это, какое масло? (Ўаќи: 1)

- ☐ Вологодское масло
 - ☒ кисломолочное масло
 - ☐ сладкосливочное масло
 - ☐ любительское масло
 - ☐ крестьянское масло
-

Sual: Сколько процентов молочного жира содержит Вологодское масло? (Ўаќи: 1)

- ☒ 82,5%
 - ☐ 78%
 - ☐ 71 и 72,5%
 - ☐ 62%
 - ☐ 61,5%
-

Sual: В реализацию поступило мягкое масло, и это не масло, а смеси в разных пропорциях животных жиров с растительными, рыбными, жирами морских животных, то есть комбижиры. Какая эта фальсификация? (Ўаќи: 1)

- ☐ ассортиментная
 - ☐ комплексная
 - ☐ стоимостная
 - ☐ информационная
 - ☒ качественная
-

Sual: По какому показателю невозможно определить добавление маргарина в сливочном масле? (Ўаќи: 1)

- ☐ наличие бутилокситолуола
 - ☐ наличие бутлоксианизола
 - ☐ пониженное содержание масляной кислоты
 - ☐ повышенное содержание лауриновой кислоты
 - ☒ пониженное содержание каприловой кислоты
-

Sual: Каким методом и можно выявить фальсификацию сливочного масла путём добавления сыра и молочных продуктов? (Ўаќи: 1)

- ☒ добавлением в масло крепкой азотной кислоты
- ☐ добавлением в масло HCl

добавлением в масло H_2SO_4 ☐

добавлением в масло густого H_2SO_4 ☐

☐

добавлением в масло густого H_2SO_3

Sual: В каком ряду указаны невысыхающие масла? (Ўаќи: 1)

- ☐ подсолнечное, хлопковое
- ☐ подсолнечное, хлопковое
- ☒ оливковое, миндальное
- ☐ кокосовое, пальмовое
- ☐ соевое, подсолнечное

Sual: В каком ряду указаны высыхающие масла? (Çəki: 1)

- ☐ олеиновое
 - ☐ линоленовое
 - ☐ клупанадоновое
 - ☒ лауриновое
 - ☐ ритсинол
-

Sual: Укажите цель проведения экспертизы подлинности растительного масла. (Çəki: 1)

- ☐ идентификация цвета
 - ☐ идентификация упаковки
 - ☐ идентификация маркировки
 - ☐ идентификация запаха
 - ☒ идентификация сорта
-

Sual: При идентификационной экспертизе выявили, что масло изготовлено из сквашенных сливок и содержит 15% воды. Это какой вид масло? (Çəki: 1)

- ☐ Любительское
 - ☐ Топлёное
 - ☐ Вологодское
 - ☒ Кисломолочное
 - ☐ Анкор
-

Bölmə: 1201

Ad	1201
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации молока? (Çəki: 1)

- ☐ разбавление водой
 - ☐ добавление чужеродных компонентов
 - ☐ пониженное содержание жира
 - ☒ пониженное содержание белков
 - ☐ раскисление прокисшего молоко
-

Sual: Какой вариант не относится к информационной фальсификации коровьего молока? (Çəki: 1)

- ☐ наименование товара
 - ☐ фирма – изготовитель
 - ☐ количество товара
 - ☐ вводимые пищевые добавки
 - ☒ вид товара
-

Sual: Готовое сухое обезжиренное молоко «зажирняют» не молочным жиром, а дезодорированными растительными жирами. Это какой вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☒ качественная
 - ☐ количественная
 - ☐ информационная
 - ☐ комплексная
 - ☐ ассортиментная
-

Sual: Какой вариант относится к ассортиментной фальсификации кисломолочных товаров? (Ќәкі: 1)

- ☐ разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
 - ☒ подмена одного вида кисломолочного продукта другим
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ неверное указание наименования товара
 - ☐ присутствие исправления документов
-

Sual: Какой вариант относится к количественной фальсификации молока и молочных продуктов? (Ќәкі: 1)

- ☒ объем молока при продаже на розлив меньше, чем заказывает и оплачивает покупатель
 - ☐ искажена информация в товарно-сопроводительных документах
 - ☐ указано неточно количество товара
 - ☐ нарушен рецептурный состав в мороженом, сухих детских молочных смесях
 - ☐ подмена цельного молока нормализованным
-

Sual: Какой из нижеуказанных относится к ассортиментной фальсификации майонеза? (Ќәкі: 1)

- ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ нарушение технологии производства
 - ☒ подмена одного вида другим
 - ☐ обвес
 - ☐ искажённая информация о товаре
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов не относится к ассортиментной фальсификации молока и молочных продуктов? (Ќәкі: 1)

- ☐ подмена одного вида молоко другим
 - ☐ подмена цельного молока нормализованным, обезжиренным
 - ☐ подмена одного вида молочного мороженого другим
 - ☐ подмена одного вида сгущенных продуктов другим
 - ☒ подмена компонентов молока чужеродными компонентами
-

Sual: В молоко и сливки для придания большой густоты добавили муку. К какому виду фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ к ассортиментной
- ☒ к качественной
- ☐ к комплексной
- ☐ к информационной

☐ к количественной

Sual: Молоко разлито в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла. Какая эта фальсификация? (Ќәкі: 1)

- ☐ информационная
 - ☐ комплексная
 - ☒ количественная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ качественная
-

Sual: Были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код, даты выработки молока и молочных продуктов. К какому виду фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ к качественной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к стоимостной
 - ☒ к информационной
 - ☐ к комплексной
-

Sual: Что является причиной появления в сырах горьковато-щелочного вкуса? (Ќәкі: 1)

- ☒ накопление веществ продуктов расщепления жиров под действием ферментов
 - ☐ созревание и хранение сыров при высокой температуре
 - ☐ наличие бактерий приводящих к брожению жирных кислот в молоке и сырах
 - ☐ приготовление сыра повышенной сухости
 - ☐ неполное созревание
-

Sual: Какой вид молока используется при производстве сыра “Мотал”? (Ќәкі: 1)

- ☐ буйволиное
 - ☐ коровье
 - ☐ верблюжье
 - ☒ баранье
 - ☐ козье
-

Sual: Сколько процентов воды содержит молоко? (Ќәкі: 1)

- ☐ 80 – 85%
 - ☒ 83 – 89%
 - ☐ 75 – 80%
 - ☐ 85 – 90%
 - ☐ 82 – 86%
-

Sual: Это какой кисломолочный продукт был фальсифицирован, если выяснилось, что отсутствует углекислый газ? (Ќәкі: 1)

- ☐ катык
 - ☐ творог
 - ☒ кефир
 - ☐ йогурт
 - ☐ сметана
-

Sual: Сметана упакована в посуду меньшего лбъема, стенки стекла толше нормы. Какая эта фальсификация? (Çəki: 1)

- ☐ стоимостная
- ☐ качественная
- ☐ комплексная
- ☒ количественная
- ☐ информационная

Sual: Какой из нижеуказанных показателей не относится идентификационным органолептическим показателям качества сметаны? (Çəki: 1)

- ☐ цвет
- ☐ консистенция
- ☐ вкус
- ☐ запах
- ☒ кислотность

Bölmə: 1202

Ad	1202
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Подменили один вид сыра, с более высоким содержанием жира другим низкожирном. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☒ к ассортиментной
- ☐ к качественной
- ☐ к комплексной
- ☐ к количественной
- ☐ к информационной

Sual: Проводится идентификационная экспертиза молоко: цвет – белый с желтоватым оттенком, содержание углеводов 4,5%, жиров 3,6%, белков 3,2%. Это какой вид молока? (Çəki: 1)

- ☒ коровье
- ☐ козье
- ☐ овечье
- ☐ верблюжье
- ☐ олень

Sual: При идентификационной экспертизе кисломолочных продуктов выяснилось, что отсутствует углекислый газ. Какой продукт фальсифицирован? (Çəki: 1)

- ☒ кефир
- ☐ простокваша
- ☐ кумыс

- ☐ йогурт
 - ☐ ацидофилин
-

Sual: Какой из вариантов не относится к качественной фальсификации сыров? (Ќәкі: 1)

- ☐ добавление соевых белков
 - ☐ нарушение рецептуры
 - ☐ введение консервантов
 - ☐ уменьшение содержание жиров
 - ☒ подмена одного сорта сыра другим
-

Sual: Сметана разбавлена кефиром, простоквашей. К какому виду фальсификации это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ к комплексной
 - ☐ к стоимостной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к информационной
-

Sual: В каком ряду указана ассортиментная фальсификация кисломолочных продуктов? (Ќәкі: 1)

- ☐ разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
 - ☐ введение ароматизаторов, загустителей
 - ☐ искажение информации о фирме – изготовителя кисломолочных продуктов
 - ☐ вес сметаны при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель
 - ☒ подменён один сорт кисломолочного продукта другим
-

Sual: Вместо козьего молоко часто продают коровье, которое близко по органолептическим показателям к козьему. Это какой вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☐ качественная
 - ☐ количественная
 - ☒ ассортиментная
 - ☐ комплексная
 - ☐ стоимостная
-

Sual: Была подмена Голландского круглого, имеющего 50% жира, на Голландский брусковый, в котором 45% жира. К какой фальсификации сыра это относится? (Ќәкі: 1)

- ☐ к качественной
 - ☒ к ассортиментной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
-

Sual: В каком ряду не правильно указана качественная фальсификация сыра? (Ќәкі: 1)

- ☐ уменьшение содержания жира
- ☐ подмена молочных белков соевыми
- ☒ подмена одного вида сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным
- ☐ нарушение технологических режимов

- ☐ повышенное содержание воды
-

Sual: Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации кисломолочных продуктов? (Ќәкі: 1)

- ☐ искажение наименования товара
 - ☐ неточное указание фирмы – изготовителя товара
 - ☐ неточное указание количества товара
 - ☒ разлив кисломолочных продуктов в бутылки меньшего объема
 - ☐ неточное указание вводимых пищевых добавок
-

Sual: В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока? (Ќәкі: 1)

- ☐ 72 – 74 град.С
 - ☐ 63 – 69 град.С
 - ☒ 63 – 65 град.С
 - ☐ 59 – 62 град.С
 - ☐ 60 – 65 град.С
-

Sual: В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока? (Ќәкі: 1)

- ☐ 62 – 65 град.С
 - ☐ 70 – 75 град.С
 - ☐ 65 – 69 град.С
 - ☒ 72 – 76 град.С
 - ☐ 75 – 85 град.С
-

Sual: При какой температуре осуществляется стерилизация молока? (Ќәкі: 1)

- ☐ 140 – 145 град.С
 - ☐ 130 – 140 град.С
 - ☒ 135 – 150 град.С
 - ☐ 138 – 145 град.С
 - ☐ 140 – 150 град.С
-

Sual: К какому виду фальсификации относится зажирнение сухого молока дезодорированными растительными жирами? (Ќәкі: 1)

- ☐ к количественной
 - ☐ к стоимостной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☒ к качественной
 - ☐ к информационной
-

Sual: В каком ряду указан вариант не относящийся к качественной фальсификации сыров? (Ќәкі: 1)

- ☐ нарушение рецептурного состава
- ☒ подмена одного вида другим
- ☐ введение консервантов
- ☐ нарушение технологического процесса
- ☐ добавление антибиотиков

Sual: Укажите неверный вариант качественной фальсификации сыров. (Çəki: 1)

- ☒ подмена сыра с высоким содержанием жира и низкожирным сыром
- ☐ введение антиокислителей
- ☐ изменение рецептуры
- ☐ введение антибиотиков
- ☐ введение чужеродных добавок

Bölmə: 1203

Ad	1203
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Проводится идентификационная экспертиза мороженого: содержание жира 10%, белков 3,3%, сухих веществ 34, 0%. Это какой вид мороженого? (Çəki: 1)

- ☐ молочное
- ☒ сливочное
- ☐ пломбир
- ☐ лимонное
- ☐ шербет

Sual: Эти сыры производят из пастеризованного молока осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формированием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров в рассоле. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам? (Çəki: 1)

- ☐ твёрдые сыры
- ☐ мягкие сыры
- ☐ плавленые сыры
- ☒ рассольные сыры
- ☐ кисломолочные сыры

Sual: При какой температуре вырабатывают заквашиванием пастеризованного молока обыкновенную простоквашу? (Çəki: 1)

- ☐ 40 – 45 град.С
- ☒ 30 – 35 град.С
- ☐ 25 – 30 град.С
- ☐ 35 – 40 град.С
- ☐ 38 – 40 град.С

Sual: При какой температуре сквашивают кефир? (Çəki: 1)

- ☒ 20 – 22 град.С
- ☐ 18 – 20 град.С
- ☐ 15 – 20 град.С
- ☐ 22 – 25 град.С

☐ 20 – 25 град.С

Sual: Какой из нижеследующего не является главным признаком сметаны? (Ўэки: 1)

- ☐ изготавливается она из сливок
 - ☐ сливки сквашиваются специальными бактериями
 - ☐ содержание бактерий в готовом продукте должно быть достаточно велико
 - ☒ получают путем целенаправленного сквашивания молока отдельными расами и штаммами микроорганизмами
 - ☐ в сметану нельзя добавлять немолочные компоненты
-

Sual: Производят из пастеризованного молока путём осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формованием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров в рассоле. Это какой вид сыров? (Ўэки: 1)

- ☐ кисломолочные сыры
 - ☐ плавленые сыры
 - ☐ твёрдые сыры
 - ☐ полутвёрдые сыры
 - ☒ рассольные сыры
-

Sual: В каком ряду правильно указаны жирности разных ассортиментов творога? (Ўэки: 1)

- ☐ 16%, 8%, 3%
 - ☐ 12%, 5%, 7%
 - ☒ 18%, 9%, 5%
 - ☐ 19%, 10%, 7%
 - ☐ 18%, 7%, 6%
-

Sual: Было проведено идентификация разных ассортиментов творожных изделий. Как можно определить которое из этих ассортиментов является творожным изделием повышенной жирности? (Ўэки: 1)

- ☐ содержание жира должно составлять 15-20%
 - ☒ содержание жира должно составлять 20-26%
 - ☐ содержание жира должно составлять 12-22%
 - ☐ содержание жира должно составлять 15-18%
 - ☐ содержание жира должно составлять 17-20%
-

Sual: Укажите температуру используемую при сквашивание кефира. (Ўэки: 1)

- ☐ 15-18 град. Цельсия
 - ☒ 20-22 град. Цельсия
 - ☐ 25-27 град. Цельсия
 - ☐ 27-30 град. Цельсия
 - ☐ 18-25 град. Цельсия
-

Sual: Было проведено экспертами – товароведом идентификация сметаны. По какой кислотности можно уверенно сказать, что это сметана 10% -ной жирности? (Ўэки: 1)

- ☒ 75 – 95 град. Тернера
- ☐ 57 – 59 град. Тернера
- ☐ 200 – 205 град. Тернера

- ☐ 120 – 130 град. Тернера
- ☐ 20 – 24 град. Тернера

Sual: Эксперт - товароведы провели идентификацию сыра. По какому проценту содержимой соли можно сказать, что это сыр Брынза? (Çəki: 1)

- ☒ 3-7%
- ☐ 9-11%
- ☐ 13-17%
- ☐ 19-21%
- ☐ 7-9%

Bölmə: 1301

Ad	1301
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Если перед вами яйца куриные со сроком хранения более 1 месяца и на упаковке не указаны добавки антибиотиков, то какая перед вами фальсификация? (Çəki: 1)

- ☐ [yeni cavab]
- ☐ качественная
- ☐ комплексная
- ☐ количественная
- ☒ информационная

Sual: Какой высушенный яичный продукт не производится? (Çəki: 1)

- ☐ яичный порошок
- ☐ сухой белок
- ☐ сухой желток
- ☒ яичные таблетки
- ☐ сухой омлет

Bölmə: 1302

Ad	1302
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие яйца относятся к диетическим? (Çəki: 1)

- ☐ срок хранения, которых не превышает 8 суток

- ☐ срок хранения, которых не превышает 10 суток
 - ☒ срок хранения, которых не превышает 7 суток
 - ☐ срок хранения, которых не превышает 9 суток
 - ☐ срок хранения, которых не превышает двух недель
-

Sual: Какие яйца относятся к столовым? (Çəki: 1)

- ☒ срок хранения, которых не превышает 25 суток
 - ☐ срок хранения, которых не превышает 27 суток
 - ☐ срок хранения, которых не превышает одного месяца
 - ☐ срок хранения, которых не превышает 28 суток
 - ☐ срок хранения, которых не превышает 26 суток
-

Sual: Какие яйца относятся к хранившимся в холодильниках? (Çəki: 1)

- ☒ хранившиеся не более 120 суток
 - ☐ хранившиеся не более 125 суток
 - ☐ хранившиеся не менее 140 суток
 - ☐ хранившиеся не менее 135 суток
 - ☐ хранившиеся не более 130 суток
-

Sual: Сколько процентов составляет скорлупа от веса яйца? (Çəki: 1)

- ☐ 15%
 - ☐ 13%
 - ☐ 9%
 - ☒ 11%
 - ☐ 10%
-

Sual: Сколько процентов составляет желток от веса яйца? (Çəki: 1)

- ☒ 32%
 - ☐ 35%
 - ☐ 30%
 - ☐ 30%
 - ☐ 31%
-

Sual: Сколько процентов составляет белок от веса яйца? (Çəki: 1)

- ☐ 52%
 - ☐ 60%
 - ☒ 57%
 - ☐ 55%
 - ☐ 50%
-

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду правильно указана высота воздушной камеры диетических яиц I и II категорий? (Çəki: 1)

- ☐ от 4 до 17 мм
- ☒ от 4 до 13 мм
- ☐ от 3 до 12 мм
- ☐ от 3 до 15 мм
- ☐ от 3 до 16 мм

Sual: В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки столовых яиц? (Çəki: 1)

- ☐ на скорлупе яиц не имеется маркировки, или нанесена синей краской дата снесения яиц
- ☒ на скорлупе допускается единичные точки, или полосы загрязнений
- ☐ над скорлупная оболочка может отсутствовать или отслаиваться
- ☐ желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая, может лопаться при выливании из яйца
- ☐ на скорлупе допускаются пятна, точки или полосы общей поверхности не более 1/8

Sual: В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки диетических яиц? (Çəki: 1)

- ☐ на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата нанесения
- ☐ на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата нанесения
- ☐ плотный белок составляет большую часть и составляет единое целое
- ☒ плотный белок имеется, по может состоят из отдельных частей
- ☐ желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая

Bölmə: 1401

Ad	1401
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Мясо фальсифицировано водой и кровью. Это какой вид фальсификации? (Çəki: 1)

- ☒ качественная
- ☐ количественная
- ☐ ассортиментная
- ☐ комплексная
- ☐ информационная

Sual: Какая из нижеуказанных фальсификацией мясных консервов относится к ассортиментной? (Çəki: 1)

- ☐ замена свежего мяса несвежим

- ☒ подмена изделия высшего сорта на первый сорт
 - ☐ нарушение рецептуры
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ искажение информации о маркировке и рекламе
-

Sual: Какой из нижеуказанных вариантов относится к качественной фальсификации мясных полуфабрикатов? (Ќәкі: 1)

- ☐ изменение веса нетто
 - ☒ введение консервантов и антибиотиков
 - ☐ подмена одного вида полуфабрикатов на другой вид
 - ☐ искаженная информация о количестве товара
 - ☐ неправильная информация о наименовании товара
-

Sual: Укажите количество аминокислот мяса. (Ќәкі: 1)

- ☐ 5
 - ☒ 8
 - ☐ 6
 - ☐ 10
 - ☐ 4
-

Sual: В каком ряду указано традиционное сырьё для производства колбасных изделий? (Ќәкі: 1)

- ☒ шпиг свиной, соль, сахар, нитриты
 - ☐ молочных белок, шпиг свиной, крахмал
 - ☐ крахмал, соль, кристаллическая целлюлоза
 - ☐ продукты гидролиза кости, соевый белок, молочный белок
 - ☐ сахар, соль, молочный белок, крахмал
-

Sual: Колбасные изделия были подкрашены свекольным соком и другими красными красителями: какая эта фальсификация? (Ќәкі: 1)

- ☐ комплексная
 - ☐ стоимостная
 - ☒ качественная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ информационная
-

Sual: Мясо фальсифицировано водой и кровью. Это какой вид фальсификации? (Ќәкі: 1)

- ☒ качественная
 - ☐ количественная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ комплексная
 - ☐ информационная
-

Sual: Укажите качественную фальсификацию мясных полуфабрикатов. (Ќәкі: 1)

- ☐ изменение веса нетто
- ☒ введение консервантов и антибиотиков
- ☐ подмена одного вида полуфабрикатов на другой вид

- ☐ искаженная информация о количестве товара
 - ☐ неправильная информация о наименовании товара
-

Sual: Укажите ассортиментную фальсификацию мясных консервов. (Çəki: 1)

- ☐ замена свежего мяса несвежим
 - ☒ подмена изделия высшего сорта на первый сорт
 - ☐ нарушение рецептуры
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ искажение информации о маркировке и рекламе
-

Sual: Укажите сырьё используемое при производстве колбасных изделий. (Çəki: 1)

- ☐ молочный белок, шпиг свиной, соль
 - ☐ соль, крахмал, соевый белок
 - ☐ сахар, крахмал, нитриты
 - ☐ молочный белок, мука, сахар
 - ☒ соль, сахар, нитриты, шпиг свиной
-

Sual: В каком ряду верно указаны идентификационные показатели мяса? (Çəki: 1)

- ☐ условия кормления, цвет, консистенция
 - ☒ возраст, пол, термическая обработка
 - ☐ возраст, цвет, жирность
 - ☐ молочность, упитанность
 - ☐ условия кормления, пол, вид
-

Sual: Что из нижеуказанных не используется в производстве колбасных изделий? (Çəki: 1)

- ☐ соль
 - ☐ сахар
 - ☐ свиной шпиг
 - ☐ нитриты
 - ☒ молочная сыворотка
-

Bölmə: 1402

Ad	1402
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из этих вариантов не относится к органолептической идентификации свежести мяса? (Çəki: 1)

- ☒ толщина жирового покрытия
- ☐ внешний вид
- ☐ консистенция
- ☐ запах

- ☐ состояния жира
-

Sual: Какой вариант не относится к качественной фальсификации колбас? (Ҷаќи: 1)

- ☐ повышенное содержание воды
 - ☒ подмена одного вида изделия другими
 - ☐ замена свежего мяса несвежим мясом
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ нарушение режимов хранения
-

Sual: По каким признакам не идентифицируют мяса? (Ҷаќи: 1)

- ☐ по виду
 - ☒ по размеру
 - ☐ по полу
 - ☐ по возрасту
 - ☐ по упитанности и термическому состоянию
-

Sual: Какой способ для отличия друг от друга мяса различных животных (для распознавания) не используется при идентификации? (Ҷаќи: 1)

- ☐ по цвету при его варке
 - ☐ по особенностям скелета и органов
 - ☐ по цвету и консистенции жира
 - ☒ по запаху
 - ☐ по определению в нем гликогена
-

Sual: Говяжьи полуфабрикаты подменены изделиями, полученными из баранины, свинины. К какому виду фальсификации это относится? (Ҷаќи: 1)

- ☒ к ассортиментной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к комплексной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к качественной
-

Sual: В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки мяса? (Ҷаќи: 1)

- ☐ вид, пол, возраст
 - ☐ пол, возраст, упитанность
 - ☐ упитанность, вид, термическое состояние
 - ☒ упитанность, пол, вкус
 - ☐ термическое состояние, возраст, вид
-

Sual: Укажите тот способ, который не используется при отличии мяса различных животных. (Ҷаќи: 1)

- ☐ по цвету при его варке
 - ☐ по особенностям скелета и органов
 - ☐ по цвету и консистенции жира
 - ☒ по запаху
 - ☐ по определению в нем гликогена
-

Sual: По каким признакам не идентифицируют мяса? (Ўэки: 1)

- ☐ по виду
 - ☒ по размеру
 - ☐ по полу
 - ☐ по возрасту
 - ☐ по упитанности и термическому состоянию
-

Sual: Какой вариант не относится к качественной фальсификации колбас? (Ўэки: 1)

- ☐ повышенное содержание воды
 - ☒ подмена одного вида изделия другими
 - ☐ замена свежего мяса несвежим мясом
 - ☐ введение чужеродных добавок
 - ☐ нарушение режимов хранения
-

Sual: Укажите признак не входящий к органолептической идентификации свежести мяса. (Ўэки: 1)

- ☐ внешний вид
 - ☐ консистенция
 - ☐ запах
 - ☐ состояния сухожилий
 - ☒ толщина жирового покрытия
-

Sual: В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки мяса? (Ўэки: 1)

- ☐ вид, пол, возраст
 - ☐ пол, возраст, упитанность
 - ☐ упитанность, вид, термическое состояние
 - ☐ термическое состояние, возраст, вид
 - ☒ упитанность, пол, вкус
-

Sual: Укажите идентификационные показатели волов и коров? (Ўэки: 1)

- ☐ высокая энергетическая ценность мяса
 - ☒ цвет и жирность мяса
 - ☐ запах, вкус и наличие белков
 - ☐ нежность, эластичность, хорошее усвоение организмом
 - ☐ консистенция, вкус мяса, наличие минералов и витаминов
-

Sual: Укажите идентификационные показатели мяса? (Ўэки: 1)

- ☒ вид, пол, возраст, упитанность и термическая обработка
 - ☐ возраст, вид, упитанность, условия кормления, молочность
 - ☐ упитанность, вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
 - ☐ пол, возраст, молочность скота, цвет и жирность мяса
 - ☐ вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
-

Sual: Какие показатели оцениваются физико-химическими методами? (Ўэки: 1)

- ☐ реакция на аммиак, цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира
- ☐ массовая доля жира, кислотность, количество летучих жирных кислот, вкус мяса
- ☐ реакция на аммиак, прозрачность бульона, кислотность, консистенция мяса

- ☒ количество летучих жирных кислот, реакция на аммиак, кислотность
 - ☐ массовая доля жира, внешний вид мяса, реакция на пероксидазу
-

Sual: Какие показатели фальсифицированного мяса оцениваются органолептическим методом? (Ќәкі: 1)

- ☐ запах, вкус, прозрачность, количество водорастворимых жирных кислот, внешний вид
 - ☐ цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира, внешний вид мяса
 - ☒ внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса; прозрачность и запах бульона; состояние жира
 - ☐ цвет, запах, вкус мяса; состояние жира, количество жирных кислот
 - ☐ консистенция, цвет, внешний вид мяса, массовая доля жира
-

Sual: Какие методы не применяются для ускорения созревания мяса? (Ќәкі: 1)

- ☐ физические и биохимические
 - ☒ физические и химические
 - ☐ биохимические и физиологические
 - ☐ физиологические и биохимические
 - ☐ физиологические и физические
-

Sual: От количества каких составных частей зависит пищевая ценность мяса и мясных продуктов? (Ќәкі: 1)

- ☒ количество жиров, минеральных веществ и полноценных белков
 - ☐ количество белков, углеводов и витаминов
 - ☐ количество углеводов, жиров и экстрактивных веществ
 - ☐ количество органических кислот, жиров и минеральных веществ
 - ☐ количество насыщенных и ненасыщенных жирных кислот и полноценных белков
-

Sual: Укажите вариант, который не указывает на органолептическую идентификацию свежести мяса. (Ќәкі: 1)

- ☐ цвет мяса
 - ☒ толщина жирового покрытия
 - ☐ состояния мышц
 - ☐ цвет жира
 - ☐ температура глубины мышц
-

Sual: В каком ряду не указана качественная фальсификация колбасных изделий? (Ќәкі: 1)

- ☐ нарушение технологии производства
 - ☐ повышенное содержание крахмала
 - ☒ подмена одного наименования другим
 - ☐ нарушение условий хранения
 - ☐ нарушение рецептурного состава
-

Sual: Какой показатель не используется при идентификационной экспертизе мяса? (Ќәкі: 1)

- ☒ размеры
- ☐ пол

- ☐ цвет
- ☐ запах
- ☐ упитанность

Sual: В каком ряду указан способ распознавания мяса различных животных (при идентификационной экспертизе)? (Çəki: 1)

- ☒ распознавания по запаху
- ☐ распознавания по консистенции мяса
- ☐ распознавания по консистенции жира
- ☐ распознавания по прозрачности бульона
- ☐ распознавания по цвету и вкусу бульона

Sual: В каком ряду указаны методы не применяемые для ускорения созревания мяса? (Çəki: 1)

- ☐ микробиологические, физико-химические
- ☐ биохимические, физические
- ☒ химические, физические
- ☐ биологические, микробиологические
- ☐ физико-химические, физиологические

Bölmə: 1403

Ad	1403
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: При идентификационной экспертизе уточнилось, что мясо подвергнуто замораживанию до температуры не выше -8 град.С. Это какой вид мяса? (Çəki: 1)

- ☒ замороженное
- ☐ подмороженное
- ☐ свежее
- ☐ охлажденное
- ☐ быстро замороженное

Sual: Что не характеризует термическое состояние мяса при идентификационной экспертизе? (Çəki: 1)

- ☐ остывшее
- ☐ охлажденное
- ☒ размороженное
- ☐ замороженное
- ☐ подмороженное

Sual: Сколько процентов воды содержат варёные колбасы? (Çəki: 1)

- ☐ до 82%

- ☐ до 74%
- ☒ до 72%
- ☐ до 80%
- ☐ до 75%

Sual: Сколько процентов воды содержат полукопчёные колбасные изделия? (Çəki: 1)

- ☐ от 30 до 35%
- ☐ от 35 до 55%
- ☐ от 35 до 45%
- ☐ от 35 до 40%
- ☒ от 35 до 50%

Sual: Какое мясо замораживают до температуры не выше -8 град.Цельсия? (Çəki: 1)

- ☐ подмороженное
- ☐ медленно замороженное
- ☐ охлажденное
- ☐ быстро замороженное
- ☒ замороженное

Sual: Какой из нижеследующих вариантов не оценивается термическим состоянием мяса при идентификационной экспертизе? (Çəki: 1)

- ☐ остывшее
- ☐ охлажденное
- ☒ размороженное
- ☐ замороженное
- ☐ подмороженное

Sual: Какой нижеуказанный вариант относится к идентификации мясных виду мясного сырья? (Çəki: 1)

- ☒ консервы из говядины
- ☐ консервы из субпродуктов
- ☐ «Говядина тушеная» высшего сорта
- ☐ консервы мясо – растительные
- ☐ консервы из мясопродуктов

Sual: В состав варёных колбас входит (Çəki: 1)

- ☒ до 72% воды
- ☐ до 45% воды
- ☐ до 65% воды
- ☐ до 27% воды
- ☐ до 53% воды

Bölmə: 1501

Ad 1501

Suallardan 2

Maksimal faiz 2

Sualları qarışdırmaq ☒

Sual: Какую температуру тела имеет охлаждённая рыба? (Çəki: 1)

- ☐ от –2 до +4 град.С
- ☐ от –2 до +6 град.С
- ☐ от –1 до +7 град.С
- ☐ от –1 до +6 град.С
- ☒ от –1 до +5 град.С

Sual: В продаже имелась снулая рыба под видом живой. К какому виду фальсификации это относится? (Çəki: 1)

- ☐ к комплексной
- ☐ к информационной
- ☐ к стоимостной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к качественной

Bölmə: 1502

Ad	1502
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите рыбу не входящую в семейство лососевых? (Çəki: 1)

- ☐ кета
- ☒ вобла
- ☐ горбуша
- ☐ ручьевая форель
- ☐ семга

Sual: Укажите рыбу не входящую в семейство осетровых? (Çəki: 1)

- ☐ севрюга
- ☐ осетр
- ☐ шип
- ☐ белуга
- ☒ горбуша

Sual: Каким методом определяется содержание жира в рыбе? (Çəki: 1)

- ☒ методом Сокслета
- ☐ асидометрическим методом
- ☐ хромотографическим методом
- ☐ по методу Рушковского

Sual: Какие критерии не имеет натуральная икра? (Çəki: 1)

- ☐ слабый запах рыбы
 - ☐ при раздавливании разбрызгивается и лопаются во рту
 - ☐ имеется зародыши, который хорошо виден невооруженным глазом
 - ☐ имеет ярко-оранжевый или розово-красный цвет
 - ☒ имеет красные тусклые оттенки красно-оранжевого цвета
-

Sual: Какую температуру тела имеет рыба, замороженная естественным путём? (Çəki: 1)

- ☐ не выше –12 град.С
 - ☒ не выше –10 град.С
 - ☐ не выше –15 град.С
 - ☐ не выше –18 град.С
 - ☐ не выше –16 град.С
-

Sual: Какую температуру тела имеет рыба, замороженная искусственным путём? (Çəki: 1)

- ☒ не выше –18 град.С
 - ☐ не выше –20 град.С
 - ☐ не выше –22 град.С
 - ☐ не выше –25 град.С
 - ☐ не выше –23 град.С
-

Bölmə: 1503

Ad	1503
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства тресковых? (Çəki: 1)

- ☒ голова средняя
 - ☐ боковая линия имеется, но в районе желудочно-кишечного тракта изогнута кверху
 - ☐ три спинных плавника или сросшиеся между собой в один большой плавник
 - ☐ тело удлинённое, покрыто мелкой циклоидной чешуей
 - ☐ голова большая
-

Sual: В каком ряду неточно указаны идентификационные признаки семейства сельдевых? (Çəki: 1)

- ☐ рот конечный или верхний, нижняя челюсть длиннее верхней челюсти и сильно выступает вперед
- ☐ спинной плавник один, расположен по центру тела
- ☒ тело плоское, продолговато – удлинённое, покрытое гладкой чешуей
- ☐ голова средняя

- ☐ хвостовой плавник разделен на две половинки, сильно выемчатый
-

Sual: В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки осетрового семейства? (Ўэки: 1)

- ☐ спинной плавник один и сдвинут к хвостовой части
☒ голова маленькая
☐ рыло удлинённое, рот находится снизу, на верхней губе имеется четыре усика
☐ тело удлинённо – веретенообразное
☐ голова удлинённая, большая, покрытая сверху костными щитками
-

Sual: Укажите идентификационный признак, не относящийся к рыбе холодного копчения. (Ўэки: 1)

- ☐ гнилостный запах жаберных дужек
☐ поверхность рыбы не сухая и чистая, а слегка влажная и видны потеки высохшей слизи
☐ высокая сбитость чешуи
☒ позвонки окрашены в красный цвет
☐ гнилостный запах, исходящий от внутренностей рыбы или от самого брюшка
-

Sual: Укажите идентификационный признак, не относящийся к созревшей солёной сельди. (Ўэки: 1)

- ☐ цвет глаз серый и отсутствует красные пятна и точки
☐ жабры окрашены в светло-серый или темно-серый цвет
☒ появляется гнилостный запах разложения мышечной ткани
☐ мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет
☐ позвонки не окрашены в красный цвет
-

